



ERCIYES ÜNİVERSİTESİ

TURİZM FAKÜLTESİ

2025 Yılı Birim İç Değerlendirme Raporu

1 - ÖZET

1.1- 1. Özet

“Birim İç Değerlendirme Raporu” (BİDR), Erciyes Üniversitesi Turizm Fakültesi’nin 2025 yılına ait faaliyetlerinin kapsamlı biçimde incelenmesi amacıyla hazırlanmıştır. Raporun oluşturulmasında, Yükseköğretim Kalite Kurulu tarafından belirlenen kalite güvencesi esasları ve ilgili değerlendirme ölçütleri temel alınmıştır. Bu çalışmanın amacı; birimin mevcut durumunu analiz etmek, güçlü ve geliştirilmesi gereken yönlerini ortaya koymak ve sürdürülebilir kalite gelişimine katkı sağlamaktır. BİDR kapsamında, birime ilişkin genel bilgiler ile birlikte yönetim ve kalite süreçleri, eğitim-öğretim faaliyetleri, araştırma-geliştirme çalışmaları ve toplumsal katkı alanları bütüncül bir yaklaşımla ele alınmaktadır. Genel bilgiler bölümünde; birimin kurumsal kimliğini yansıtan iletişim bilgileri, tarihsel gelişimi, misyon ve vizyonu ile temel değerleri ve stratejik hedefleri yer almaktadır. Yönetim ve kalite başlığı altında; kurumsal liderlik anlayışı, yönetim mekanizmaları, kalite güvencesi uygulamaları, paydaşlarla etkileşim ve uluslararasılaşma faaliyetleri değerlendirilmektedir. Eğitim-öğretim ve araştırma-geliştirme boyutunda; akademik programların planlanması, uygulanması ve güncellenmesi süreçleri, öğrenme ortamları, öğrenci destek hizmetleri ve akademik kadronun yapısına ilişkin bilgiler sunulmaktadır. Toplumsal katkı bölümünde ise; birimin topluma yönelik faaliyetlerinin planlanması, bu faaliyetler için ayrılan kaynaklar ve elde edilen çıktılar analiz edilmektedir. Raporun son kısmında, elde edilen bulgular genel bir çerçevede değerlendirilerek sonuçlar ortaya konulmakta ve iyileştirmeye açık alanlara yönelik öneriler geliştirilmektedir. Bu yönüyle BİDR, yalnızca mevcut durumu ortaya koyan bir belge olmanın ötesinde, birimin geleceğe yönelik gelişim sürecine rehberlik eden bir araç niteliği taşımaktadır.

2 - KURUM HAKKINDA BİLGİLER

2.1- 1. Kurum Hakkında Bilgi

Turizm Fakültesi'nin geçmişi 2005 yılında kurulmuş olan Türkan-Tuncer Haşçalık Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu'na dayanmaktadır. Türkan-Tuncer Haşçalık Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu, 21 Haziran 2005 tarihinde Erciyes Üniversitesi'ne bağlı olarak kurulmuş olup, 28 Ağustos 2006'da Üniversite Rektörlüğü tarafından Prof. Dr. Kurtuluş Karamustafa'nın kurucu müdür olarak atanmasıyla 2006-2007 akademik yılında öğretime başlamıştır. Esasen, Yüksekokulun kuruluş çalışmalarına 2003 yılında başlanılmıştır. Kuruluş çalışmaları kapsamında Kayseri ilinde lisans düzeyinde turizm eğitimi veren bir yükseköğretim kurumunun gerekliliğine ilişkin araştırmalar yapılmış, Türkiye ve dünyadaki örnekler incelenmiş, ders planları oluşturulmuş ve Erciyes Üniversitesi Senatosu'nun aldığı karar sonrasında Yüksekokulun kurulma teklifi Yükseköğretim Kuruluna (YÖK) sunulmuştur. YÖK'ün onayı sonucunda "Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu" 21 Haziran 2005 tarihinde Resmi Gazete'de yayınlanan "Bakanlar Kurulu Kararı" ile Erciyes Üniversitesi'ne bağlı olarak Kayseri ilinde kurulmuş olup, 2006-2007 öğretim yılında 30 öğrenci ile ilk kez Kayseri Meslek Yüksekokulu binasında öğretime başlamıştır. Üç yıl bu binada öğretim hizmeti verdikten sonra, Kayserili iş insanı ve hayırsever Tuncer Haşçalık'ın kendi ve eşi Türkan Haşçalık adına yaptırdığı 4100 m2 kapalı alana sahip Yüksekokul binası 2009-2010 öğretim yılında hizmete açılmıştır. 2009-2010 öğretim yılında açılan Turizm İşletmeciliği Bölümü ikinci öğretim programı ise 2015-2016 öğretim yılında kapatılmıştır. Lisans düzeyindeki turizm eğitiminin yeniden yapılandırılması çerçevesinde Yüksekokulun Turizm Fakültesine dönüştürülmesine yönelik gerekli ön çalışmalar 2013 yılında meyvesini vermiştir.

Turizm İşletmeciliği Bölümüne ilk olarak 2006-2007 öğretim yılında öğrenci alan Yüksekokul 25 Nisan 2013 tarihinde Resmi Gazete'de yayınlanan Bakanlar Kurulu kararıyla Turizm Fakültesi'ne dönüştürülmüştür. Turizm Fakültesi'nin üç bölümü bulunmaktadır. Bunlar; (a) Turizm İşletmeciliği, (b) Turizm Rehberliği ve (c) Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümleridir. Turizm Rehberliği Bölümüne ilk defa 2018-2019 öğretim yılında; Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümüne ise ilk kez 2025-2026 öğretim yılında öğrenci alınmaya başlanmıştır.

Fakültenin Turizm İşletmeciliği Bölümünde dört yıllık eğitim sonrasında mezun olmaya hak kazananlar "Turizm İşletmecisi" unvanı ile lisans diploması alırlar. Fakültemiz Turizm İşletmeciliği Bölümünün en önemli amacı turizm sektöründe faaliyet gösteren turistik işletmelerin ihtiyacı olan nitelikli orta ve üst düzey yöneticiler yetiştirmektir. Bu amaca ulaşmak için Fakültenizde tecrübeli ve dinamik akademik personel tarafından öğrencilerin (a) iyi ve ileri derecede İngilizce bilgisine sahip olmaları, (b) mesleki bilgi ve beceriler ile donatılmaları, (c) ikinci bir yabancı dil bilmeleri, (ç) değişik toplumsal yapıları ve özelliklerini öğrenmeleri, (d) kendi yeteneklerini keşfetme ve bu yeteneklerini geliştirmeleri, (e) iyi ve kolay iletişim kurabilme yeteneği geliştirmeleri, (f) ekip çalışmasını öğrenmeleri, (g) yaratıcı ve üretici bir kişiliğe kavuşmaları ve (ğ) hoşgörü, sorumluluk, disiplin, nezaket ve saygı gibi değerleri kazanmalarını hedeflenmektedir.

Fakülte'nin Turizm Rehberliği Bölümünde dört yıllık eğitim sonrasında mezun olmaya hak kazananlar "Turizm Rehberi" unvanı ile lisans diploması alırlar. Fakültemiz Turizm Rehberliği Bölümünün en önemli amacı turizm sektörü için nitelikli turist rehberleri, iş görenler, orta ve üst kademe yönetici adayları yetiştirmektir. Bu amaç doğrultusunda iyi derecede İngilizce ve orta düzeyde ikinci bir yabancı dili bilen, Türkiye'yi tarihi, kültürü ve coğrafyasıyla en iyi şekilde tanıyan, iyi insan ilişkileri kurabilen, analitik düşünebilen, sorun çözme, yönetim ve organizasyon bilgisi ve yeteneği gelişmiş, hoşgörü, nezaket, saygı, dürüstlük gibi temel sosyal değerlere sahip, liderlik ve temsil yeteneği olan nitelikli turist rehberleri ve yönetici adayları yetiştirmek hedeflenmektedir.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde dört yıllık eğitim sonrasında mezun olmaya hak kazananlar otel işletmelerinin yiyecek-içecek bölümlerinde; restoran, mutfak ve bağımsız yiyecek içecek işletmelerinde yönetici olabilmektedir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün amacı, yiyecek-içecek işletmelerinin ihtiyaç duyduğu mutfak personelini ve mutfak şeflerini (yöneticilerini), eğitim kurumlarının ihtiyaç duyduğu öğretmen, akademisyen ve eğitmenleri ve girişimcileri yiyecek içecek sektörünün ihtiyaçları doğrultusunda yetiştirmektir. Bu bağlamda; öğrencilerin Temel Mutfak, Türk Mutfağı ve Dünya mutfakları hakkında bilgi ve beceri sahibi olmaları ve yiyecek içecek işletmeciliği eğitimleri almaları sağlanarak, iki yabancı dil bilen, uluslararası niteliklere sahip mutfak şefleri (yöneticileri) olarak mezun olmaları amaçlanmaktadır.

Turizm İşletmeciliği Bölümünde 217 öğrenci, Turizm Rehberliği bölümünde 370 öğrenci, Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde 25 öğrenci, ikinci öğretim ve yüksekokulda 3 öğrenci de dâhil olmak üzere 2025-2026 öğretim yılı güz yarıyılı itibarıyla kayıtlı toplam 615 öğrenci bulunmaktadır.

Turizm İşletmeciliği Bölümünden mezun olabilmek için öğrencilerin dört yıllık eğitimleri boyunca 90 iş günü Fakültemiz Staj Yönergesinde belirtilen turizm işletmelerinde staj yapmaları gerekmektedir. Turizmin, dünyada ve ülkemizde en hızlı gelişen sektörlerden biri olduğu dikkate alındığında, Fakültemiz Turizm İşletmeciliği Bölümü mezunları için sektörde çok çeşitli iş imkânları ve büyük fırsatlar bulunmaktadır. Turizm İşletmeciliği Bölümünden mezun olanlar turizmin çeşitli alanlarında kolaylıkla istihdam edilme avantajını elde etmektedir. Bu alanlar; (a) konaklama işletmeleri, (b) seyahat işletmeleri, (c) yiyecek- içecek işletmeleri, (ç) T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, (d) hediyeelik eşya mağazaları, (e) eğlence ve animasyon işletmeleri, (f) kongre ve fuar organizasyonları olup, ayrıca bağımsız iş olanaklarına (kendi işlerini kurabilmeleri) ve turizm eğitim kurumlarında akademik kadrolarda çalışabilme imkânlarına da sahiptirler. Derslerin uygulamalı olarak yürütülmesinde Fakültemize bağlı uygulama otelinden yararlanılmaktadır. Turizm İşletmeciliği Bölümünün akredite olması için TURAK'a (Turizm Eğitimi Değerlendirme ve Akreditasyon Kurulu) 28.01.2020 tarihinde yapmış olduğu başvuru kabul edilmiştir. Bu süreçte Turizm Eğitimi Değerlendirme ve Akreditasyon Kurulu tarafından 7-8 Aralık 2020 tarihlerinde Fakültemize yapılmış olan sanal ziyaret tamamlanmış akabinde de 05 Ocak 2021 tarihinde "2 yıl ara ziyaret" ile 31 Aralık 2022 tarihine kadar Turizm İşletmeciliği Programı akredite edilmiştir. 2 yıl aradan sonra 7 Kasım 2022 tarihinde yapılan Fakülte ziyareti sonrasında ise Turizm İşletmeciliği Programı 31.12.2024 tarihine kadar, TURAK tarafından akreditasyonun kesintisiz devam ettirilmesine karar verilmiştir. 3 Kasım 2024 tarihinde yapılan Fakülte ziyareti sonrasında ise Turizm İşletmeciliği Programı 3 yıl için akredite edilmiş ve 31.12.2024'ten 31.12.2027 tarihine kadar, TURAK tarafından akreditasyonun kesintisiz devam ettirilmesine karar verilmiştir.

Turizm Rehberliği Bölümünün akredite olması için TURAK'a yapmış olduğu başvuru kabul edilmiştir. Turizm Eğitimi Değerlendirme ve Akreditasyon Kurulu tarafından 30 Ekim 2023 tarihinde Fakültemize yapılmış olan sanal ziyaret tamamlanmış akabinde de 12-13 Kasım 2023 tarihlerinde gerçekleştirilen saha ziyareti neticesinde 2 yıl süre ile Turizm Rehberliği Programı akredite edilmiştir. 31 Aralık 2025'te Turizm Rehberliği Bölümü'nün akreditasyon süresinin dolması nedeniyle akreditasyon süresinin uzatılması için tekrar başvuru yapılmış ve TURAK değerlendirici takımı 10 Kasım 2025'te saha ziyareti sonrası Turizm Rehberliği programı 3 yıl için akredite edilmiş ve 31.12.2025'ten 31.12.2028 tarihine kadar, TURAK tarafından akreditasyonun kesintisiz devam ettirilmesine karar verilmiştir. Turizm Rehberliği Bölümünden mezun olabilmek için öğrencilerin dört yıl süren eğitimleri boyunca en az 45 iş günü Fakültemiz Staj Yönergesinde belirtilen turizm işletmelerinde staj yapmaları gerekmektedir. Fakültemiz Turizm Rehberliği Bölümü mezunları için de sektörde çok çeşitli iş imkânları ve büyük fırsatlar bulunmaktadır. Turizm Rehberliği Bölümünden mezun olanlar turizmin çeşitli alanlarında kolaylıkla istihdam edilme avantajını elde etmektedir. Bu alanlar; (a) seyahat acentaları, (b) havayolu işletmeleri, (c) tanıtım büroları, (ç) hediyeelik eşya mağazaları, (d) eğlence ve animasyon işletmeleri, (e) kongre ve fuar organizasyonları olup, ayrıca bağımsız iş olanaklarına (kendi işletmelerini kurabilmeleri) ve turizm eğitim kurumlarında akademik kadrolarda çalışabilme imkânlarına da sahiptirler.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencilerinin ise mezun olabilmek için en az 20 gün staj yapma zorunluluğu bulunmakta olup Fakültemizin Staj Yönergesinde belirtilen turizm işletmelerinde öğrencilerin stajlarını yapmaları gerekmektedir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü mezunları, konaklama işletmelerinin yiyecek ve içecek departmanında, bu departmana bağlı olarak faaliyet gösteren restoran, mutfak ve barlarda ve bağımsız yiyecek içecek işletmelerinde yönetici olarak çalışabilirler. Bunun yanı sıra, mutfak şefi, yiyecek-içecek müdürü, yemek yazarı, yemek stilisti, menü geliştirici gibi pozisyonlarda da istihdam edilebilirler. Ayrıca mezunlar, hava, deniz, demiryolu taşımacılığı bünyesindeki yiyecek içecek hizmet alanları, kamu kuruluşları, okullar, hastaneler ve diğer büyük ölçekli organizasyonların yiyecek içecek üretim alanlarında yukarıda sayılan pozisyonlarda istihdam imkânları bulabilmektedir. İlgili alanları doğrultusunda bölüm mezunlarının lisansüstü eğitimlerine devam ederek akademik kariyer yapmaları da mümkündür.

Erciyes Üniversitesi merkez yerleşkesinde eğitim hizmeti verilmesinden dolayı öğrencilerimiz üniversite merkez yerleşkesinin tüm sosyal ve kültürel olanaklarından yararlanabilmektedirler. Ayrıca Fakültemize Yükseköğretim Kurulu (YÖK) tarafından, “2024 Engelsiz Üniversite Ödülleri” kapsamında mekânda erişim alanında “Turuncu Bayrak” belgesi verilmiş; 2025 yılında ise “Mavi Bayrak Aday Ödülü” almaya hak kazanmıştır.

Fakültedeki bilimsel faaliyetleri destekleyebilmek, araştırma görevlileri ile çevrede bulunan diğer akademik kurumlardaki insan kaynaklarının gelişimine katkıda bulunabilmek, turizm araştırmalarının özelde bölgemizde genelde de ülkemizde daha nitelikli hale gelmesini sağlayabilmek için lisansüstü turizm öğretimi konusunda Sosyal Bilimler Enstitüsü nezdinde girişimlerde bulunulmuş ve Turizm İşletmeciliği Ana Bilim Dalında 2013-2014 öğretim yılından itibaren yüksek lisans öğretimine başlanmıştır. 2018-2019 öğretim yılında doktora programının açılması için gerekli şartlar sağlanmış ve Turizm İşletmeciliği Doktora Programına öğrenci kabulüne başlanmıştır. Turizm işletmeciliği lisansüstü programlarına ek olarak, 2023-2024 öğretim yılından itibaren Sağlık Turizmi (Disiplinlerarası) tezli ve tezsiz yüksek lisans programları açılmış ve öğrenci kabulü yapılmıştır.

Eğitim kalitesini ve rekabet gücünü artırarak ve aynı zamanda sürekli kaynak yaratacak çalışmalar yaparak Fakültemizin tespit edilen misyonunu yerine getirmesi için çaba sarf edilmeye devam edilecektir.

ÖZGÖREVİMİZ

Teori ve uygulamaya dayalı bilgiyle donatılmış, turizm sektörünün ihtiyaç duyduğu nitelikli mezunlar yetiştirmektir.

ÖZÜLKÜMÜZ

Çağın gerektirdiği yeniliklere açık, hür ve bilimsel düşünceye sahip, hukuka saygılı, üreten, tartışan, topluma ve ülke ekonomisine hizmet etme düşüncesi ve sorumluluğunda olan, küresel düzeydeki rekabete ayak uydurabilecek donanıma sahip mezunlar yetiştiren, ülkenin önde gelen turizm fakülteleri arasında yer almaktır.

DEĞERLERİMİZ

Yenilikçilik, Etkili iletişim, Etkinlik ve verimlilik, Ekip çalışmasına yatkınlık, Şeffaflık, dürüstlük ve güvenilirlik, Atatürk İlke ve İnkılâpları'na bağlılık.

ÖĞRETİM ANLAYIŞI VE SORUMLULUKLARIMIZ

Fakültemizin temel amacı; turizm sektörünün ve turizm işletmelerinin ihtiyaç duyduğu nitelikli orta ve üst kademe yönetici adaylarını, uygulamaya ve diyaloga dayalı bir mesleki eğitim çerçevesinde yetiştirmektir. Bu amaç doğrultusunda öğrencilerin; (a) biri İngilizce olmak üzere, (b) iki yabancı dil, (c) bilgi teknolojileri, (d) turizm sektörü ve turizm işletmeleri, (e) modern işletmecilik ve yöneticilik ile ilgili bilgi ve becerilerle donatılması için gerekli tüm imkanların yaratılması ve öğrencilerin kullanımına sunulması, fakültemizin temel sorumluluk alanı olarak belirlenmiştir.

2.2- 2. İletişim Bilgileri

Birinin Kalite ve Strateji Geliştirme Komisyonu Başkanı: Dr. Öğr. Üyesi Mustafa Ülker

Adres: Turizm Fakültesi 1. kat

Telefon: 03522076600-36503/36563

E-posta: mustafaulker@erciyes.edu.tr

2.3- 3. Tarihsel Gelişimi

Türkan-Tuncer Haşçalık Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu, 21 Haziran 2005 tarihinde Erciyes Üniversitesi'ne bağlı olarak kurulmuş olup, 22 Ağustos 2006 tarihinde Prof. Dr. Kurtuluş KARAMUSTAFA'nın müdürlüğe atanması ile 2006-2007 akademik yılından itibaren gündüz programıyla öğretime başlamıştır. 25 Nisan 2013 tarih ve 28628 sayılı Resmî Gazete'de yayınlanan 2013/4459 sayılı Bakanlar Kurulu Kararı ile Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu kapatılmış, yerine Turizm Fakültesi kurulmuştur.

Fakültemizin daimi kadrosunda 3 Profesör Doktor, 7 Doçent Doktor, 4 Doktor Öğretim Üyesi ve 3 Araştırma Görevlisi olmak üzere toplam 17 akademisyen bulunmaktadır. Ayrıca üniversitemiz bünyesindeki diğer akademik birimlerden 4 Öğretim Görevlisi Fakültemizde görevlendirilmiştir. Fakültemizin idari kadrosunda ise 1 fakülte sekreteri, 1 özel kalem, 2 muhasebe işlerini yürüten görevli, 1 şef, 1 Uygulama oteli sorumlusu, 1 çalışma salonu görevlisi, 1 teknisyen, 1 teknisyen yardımcısı ve 4 hizmetli olmak üzere toplam 13 çalışan bulunmaktadır.

Turizm Fakültesi'nin (a) Turizm İşletmeciliği ve (b) Turizm Rehberliği ile (c) Gastronomi ve Mutfak Sanatları programları olmak üzere üç programı bulunmaktadır. Turizm İşletmeciliği programına kayıtlı 217, Turizm Rehberliği programına kayıtlı 370, Gastronomi ve Mutfak Sanatları programına kayıtlı 25, ikinci öğretim ve yüksekokulda 3 öğrenci olmak üzere kayıtlı toplam 615 öğrenci bulunmaktadır. Söz konusu öğrencilerin kullanımında olan 12 derslik, 1 yiyecek ve içecek uygulama birimi, 1 mutfak, 1 çalışma salonu, 1 uygulama oteli bulunmaktadır. Ayrıca ilgili derslerde kullanılan ağırlama ile ilgili yazılım programları da mevcuttur.

2.4- 4. Misyonu, Vizyonu, Değerleri ve Hedefleri

Misyonumuz:

Teori ve uygulamaya dayalı bilgiyle donatılmış, turizm sektörünün ihtiyaç duyduğu nitelikli mezunlar yetiştirmektir.

Vizyonumuz:

Çağın gerektirdiği yeniliklere açık, hür ve bilimsel düşünceye sahip, hukuka saygılı, üreten, tartışan, topluma ve ülke ekonomisine hizmet etme düşüncesi ve sorumluluğunda olan, küresel düzeyde rekabete ayak uydurabilecek donanıma sahip mezunlar yetiştiren ve ülkenin önde gelen turizm fakülteleri arasında yer almaktır.

Değerlerimiz:

a. Yenilikçilik,

- b. Etkili iletişim,
- c. Etkinlik ve verimlilik,
- d. Ekip çalışmasına yatkınlık,
- e. Şeffaflık, dürüstlük ve güvenilirlik,
- f. Atatürk İlke ve İnkılaplarına bağlılık.

Hedeflerimiz:

- a. Fakültede sağlanan eğitim-öğretimi hizmetlerinin yanı sıra öğrencilerin sosyal ve kültürel birikimlerinin artmasını sağlamak amacıyla yapılan etkinliklerin sayısının %10 oranında artırılması,
- b. Fakültede, özellikle çalışan ve öğrencilerin yararlandığı bilgi teknolojilerinin kalitesini %10 oranında yükseltmek,
- c. Mezunlar Derneği'nin daha aktif tanıtımını yaparak üye sayısını artırmak ve mezunlar ve öğrenciler arasındaki etkileşimi artırmak amacıyla çeşitli etkinlikler düzenlemek,
- d. Fakülte yönetimi ve öğretim elamanları rehberliğinde, öğrencilerin hazırladığı süreli fakülte dergisi yayınının sürekliliğini sağlamak.

3 - A. LİDERLİK, YÖNETİŞİM VE KALİTE

3.1- A.1. Liderlik ve Kalite

A.1.1. Yönetişim modeli ve idari yapı

Birim, misyon ve stratejik hedeflerine ulaşmasını güvence altına alan ve bu amaçla belirlenen süreçlerle uyumlu bir yönetim modeli ve idari yapılanmaya sahiptir. Birimin özgörev, özüllkü ve hedefleri ile stratejileri, öncelikleri ve tercihleri arasındaki ilişki birim uygulamalarına yansıtılmakta ve faaliyetler bu doğrultuda yürütülmektedir. Bu kapsamda, izlenmesi gereken performans göstergeleri ile bu göstergelerin izleme yöntemleri ve uluslararasılaşma ile yönetim sistemi anahtar performans göstergeleri dikkate alınmaktadır (OD4).

Kurumumuzda yerleşmiş ve benimsenmiş bir planlama ve uygulama kültürü bulunmaktadır. Bu doğrultuda yürütülen çalışmalar, mevcut durumu değerlendirmekte ve mali kaynaklarla uyumlu olarak kısa, orta ve uzun vadede gerçekleştirilmesi planlanan hedefleri içermektedir. Bu süreçler, kurum personelinin katılımıyla yürütülmektedir. Paydaş katılımının önemi doğrultusunda, 2025 yılı itibarıyla stratejik paydaşların süreçte daha aktif katılımını sağlamak amacıyla paydaş toplantıları düzenli olarak gerçekleştirilmektedir (OD5(1);OD5(2);OD5(3)).

Kurumun hedeflerinin güvence altına alınmasına yönelik olarak eğitime (OD4), ders başarısı uygulama esaslarına (OD4), stajlara (OD5(1);OD5(2)) ve disiplin cezalarına (OD4) ilişkin yönetmelikler bulunmaktadır. Bu çerçevede, birim genelinde stratejik amaç ve hedeflerle uyumlu uygulamaların yürütüldüğü değerlendirilmektedir.

A.1.2. Liderlik

Birimde liderlerin kalite güvencesi sisteminin yönetimi ve kalite kültürünün içselleştirilmesi konusunda sahipliği ve motivasyonu bulunmaktadır. Bu kapsamda, kalite süreçlerinin planlanması, yürütülmesi ve izlenmesine yönelik çalışmalar birim yönetimi koordinasyonunda gerçekleştirilmektedir. Ayrıca, bu süreçlerin kurumsal düzeyde sürdürülebilirliğini sağlamak amacıyla Strateji Geliştirme ve Kalite Komisyonu aktif olarak görev yapmaktadır (OD4).

A.1.3. Kurumsal dönüşüm kapasitesi

Birimde değişim yönetimi yaklaşımı birimin geneline yayılmış ve bütüncül olarak yürütülmektedir. Kurumumuzun temel etkinliklerini kapsayan kurumsal dönüşüm kapasitesi tanımlanmış ve 2025 yılı Faaliyet Raporu dâhilinde yayımlanmıştır (OD4).

Fakülteniz Turizm İşletmeciliği Bölümü, Turizm Eğitimi Değerlendirme ve Akreditasyon Kurulu (TURAK) tarafından yürütülen değerlendirme sürecini başarıyla tamamlamış ve 31.12.2027 tarihine kadar “Tam Akreditasyon” statüsü ile akredite edilmiştir (OD4). Ayrıca, Turizm Rehberliği Bölümü akreditasyonu 31.12.2028 tarihine kadar uzatılmıştır (OD4).

Bunlara ek olarak, birimimizde yürütülen uygulamalar, Erciyes Üniversitesi 2022-2026 Stratejik Planı doğrultusunda şekillendirilmekte ve ilgili kural ve düzenlemeler bu çerçevede uygulanmaktadır (OD5).

A.1.4. İç kalite güvencesi mekanizmaları

İç kalite güvencesi sistemi birimin geneline yayılmış, şeffaf ve bütüncül olarak yürütülmektedir. Bu kapsamda, bu sistemin denetlenmesinden sorumlu Kalite ve Strateji Geliştirme Komisyonumuz bulunmaktadır (OD4). Ayrıca, bu süreçlerin ilerlemesini bütüncül bir şekilde ortaya koyan 2025 yılı Faaliyet Raporu bulunmaktadır (OD4).

Bunun yanında, eğitim süreçlerinin kalitesinin takip edilmesi ve gerekli düzenlemelerin yapılabilmesi amacıyla her dönem ders değerlendirme anketleri hazırlanarak ders süreçleri izlenmektedir (1_OD4). Ayrıca, akademik kurul toplantıları aracılığıyla her dönem öncesinde geçmiş dönemin bütüncül bir şekilde değerlendirmesi yapılmakta ve gelecek döneme ilişkin planlamalarda bulunmaktadır (2_OD4).

A.1.5. Kamuoyunu bilgilendirme ve hesap verebilirlik

Birim, tanımlı süreçleri doğrultusunda kamuoyunu bilgilendirme ve hesap verebilirlik mekanizmalarını işletmektedir. Bu kapsamda, birime ilişkin duyuru, etkinlik ve faaliyetlere yönelik bilgilendirmeler düzenli olarak web sitesi üzerinden paylaşılmakta (OD5) ve sosyal medya hesapları aracılığıyla kamuoyuna sunulmaktadır (OD5). Bu çerçevede, Facebook ve Instagram hesapları ile birlikte WhatsApp kanalı aktif olarak kullanılmakta ve farklı hedef kitlelere yönelik bilgilendirme faaliyetleri bu mecralar üzerinden yürütülmektedir.

3.2- A.2. Misyon ve Stratejik Amaçlar

A.2.1. Özgörev, özüllkü ve politikalar

Birim, tanımlanmış ve birime özgü özgörev, özüllkü ve politikalara sahiptir. Özgörev, özüllkü ve değerlerimiz web sitemizde kamuya açık şekilde paylaşılmakta ve ilgili paydaşların erişimine sunulmaktadır (OD4). Bu doğrultuda gerçekleştirilen etkinlikler aracılığıyla söz konusu değerlerin birim faaliyetlerine yansıtılması sağlanmakta olup, bu kapsamdaki çalışmalar eklere sunulmuştur (1_OD4, 2_OD4, 3_OD4, 4_OD4).

A.2.2. Stratejik amaç ve hedefler

Birim, stratejik amaç ve hedeflerini Erciyes Üniversitesi 2022-2026 Stratejik Planı (OD4) çerçevesinde belirlemekte ve faaliyetlerini bu doğrultuda yürütmektedir. Bu kapsamda, birim düzeyinde gerçekleştirilen çalışmalar söz konusu stratejik plan ile uyumlu şekilde planlanmakta ve uygulanmaktadır. Bunun yanı sıra, 2025 yılı Erciyes Üniversitesi Turizm Fakültesi Faaliyet Raporu'nda (OD4) birime ait süreçler ve gerçekleştirilen faaliyetler bütüncül bir şekilde sunulmaktadır.

A.2.3. Performans yönetimi

Birimde içselleştirilmiş, sistematik ve sürdürülebilir performans yönetimi uygulamaları bulunmaktadır. Bu kapsamda yürütülen çalışmalara ilişkin bilgilere 2025 yılı Erciyes Üniversitesi Turizm Fakültesi Faaliyet Raporu'nda yer verilmektedir (OD4). Ayrıca, performansın artırılmasına yönelik olarak üniversitemiz bünyesinde uygulanan teşvik sistemi de kullanılmaktadır (OD4).

3.3- A.3. Yönetim Sistemleri

A.3.1. Bilgi yönetim sistemi

Birimde entegre bilgi yönetim sistemi izlenmekte ve iyileştirme çalışmaları devam etmektedir. Bilgi yönetimi sistemine ilişkin duyuru ve bilgilendirmeler web sitesi ve sosyal medya hesapları aracılığıyla paydaşların erişimine sunulmaktadır (OD5). Ayrıca, yalnızca öğrencilere yönelik bilgilendirmelerin yapıldığı ERUDM ve Danışman portalları da bu amaçla aktif olarak kullanılmaktadır.

A.3.2. İnsan kaynakları yönetimi

Birimin genelinde insan kaynakları yönetimine ilişkin uygulamalar tanımlı süreçlere uygun biçimde yürütülmektedir (OD4). Ayrıca, üniversitemiz tarafından belirlenen insan kaynakları yönetimine ilişkin mevzuat ve uygulamalar birimimizde de aynı şekilde uygulanmaktadır (OD5).

A.3.3. Finansal yönetim

Birimin genelinde finansal kaynakların yönetimine ilişkin uygulamalar tanımlı süreçlere uygun biçimde yürütülmektedir.

A.3.4. Süreç yönetimi

Birimde içselleştirilmiş, sistematik ve sürdürülebilir süreç yönetimi uygulamaları bulunmaktadır. Her eğitim-öğretim dönemi öncesinde öğrencilere yönelik oryantasyon programları düzenlenmekte ve bu programlar aracılığıyla öğrencilerin süreçler hakkında bilgi sahibi olmaları sağlanmaktadır (1_OD5, 2_OD5). Ayrıca, akademik döneme ait süreç takvimleri web sitesi üzerinden paylaşmakta ve süreçlerin şeffaf bir şekilde yürütülmesine özen gösterilmektedir (3_OD5).

3.4- A.4. Paydaş Katılımı

A.4.1. İç ve dış paydaş katılımı

Turizm İşletmeciliği, Turizm Rehberliği, Gastronomi ve Mutfak Sanatları programlarının iç paydaşları arasında; Erciyes Üniversitesi Rektörü, Erciyes Üniversitesi Yönetim Kurulu, Turizm Fakültesi öğretim elemanları, Turizm Fakültesi öğrencileri ve Turizm Fakültesi idari personeli yer almaktadır. Dış paydaşlar arasında ise; Yükseköğretim Kurulu (YÖK), program mezunları, bölgesel ve ulusal düzeyde sektör temsilcileri, öğrenci velileri ve Türkiye’deki diğer turizm fakülteleri bulunmaktadır.

Paydaşlara yönelik uygulamalar sistematik bir şekilde yürütülmekte ve konuya ilişkin bilgilendirmeler düzenli olarak yapılmaktadır (1_OD4, 2_OD4). İç paydaşlardan biri olan öğrencilerin öğrenim süreçlerine dair değerlendirmelerine her dönemin sonunda gerçekleştirilen değerlendirme anketleri aracılığıyla imkân sağlanmaktadır (3_OD4). Paydaşlarla iş birliğini güçlendirmek ve öğrenciler ile dış paydaşları bir araya getirmek amacıyla çeşitli etkinlikler ve söyleşiler düzenlenmektedir (4_OD4, 5_OD4).

Fakültemizde oluşturulan danışma kurulu aracılığıyla iç ve dış paydaşların karar alma süreçlerine katılımı sağlanmakta ve kurul toplantıları düzenli olarak gerçekleştirilmektedir (6_OD4, 7_OD4).

A.4.2. Öğrenci geri bildirimleri

Öğrenci geri bildirimlerine yönelik sistematik ve sürdürülebilir uygulamalar bulunmaktadır. Bu kapsamda, öğrencilerin öğrenim süreçlerine ilişkin değerlendirmeleri her dönemin sonunda gerçekleştirilen anketler aracılığıyla alınmaktadır (1_OD5).

Öğrenciler, derslere ve diğer konulara yönelik geri bildirimlerini ERUDM ve Danışman sistemleri üzerinden ilgili öğretim elemanlarına veya danışmanlarına iletebilmektedir. Ayrıca geri bildirimlerin iletilmesine yönelik olarak Fakülte girişinde bulunan istek kutusu ve web sitesinde yer alan iletişim formu kullanılmaktadır. İletişim formu, talep sahibinin tercihinine bağlı olarak anonim başvuru imkânı sunmaktadır.

İstek kutusu ve iletişim formu aracılığıyla iletilen mesajlar düzenli olarak kontrol edilmekte ve ilgili birimlere yönlendirilmektedir (4_OD5). Gerekli durumlarda, öğretim elemanlarının uygunluk durumuna bağlı olarak yüz yüze görüşmeler de gerçekleştirilebilmektedir.

A.4.3. Mezun ilişkileri yönetimi

Mezun öğrenciler ile fakülte arasındaki ilişkinin mezuniyet sonrasında da sürdürülmesine yönelik olarak fakültemize ait mezunlar demeti bulunmaktadır. Mezuniyet dönemlerinde öğrenciler demete yönlendirilmekte ve mezun listeleri düzenli olarak güncellenmektedir (1_OD5, 2_OD5).

3.5- A.5. Uluslararasılaşma

A.5.1. Uluslararasılaşma süreçlerinin yönetimi

Birimde uluslararasılaşma süreçlerinin yönetimine ilişkin organizasyonel yapılanma tamamlanmış olup; süreçler şeffaf, kapsayıcı ve katılımcı bir şekilde yürütülmektedir. Öğrenci hareketliliğini teşvik etmek amacıyla Erciyes Üniversitesi Dış İlişkiler Ofisi ile Fakültemiz koordinatörleri aktif olarak görevlerini sürdürmektedir.

Bu kapsamda, Dış İlişkiler Ofisi aracılığıyla ERASMUS anlaşması yapılması planlanan üniversitelere teklifler gönderilmekte ve anlaşma süreçleri yürütülmektedir. 2025 yılı itibarıyla Fakültemizin beş ülke ve altı üniversite ile ERASMUS anlaşması bulunmaktadır (1_OD5). Bununla birlikte, anlaşma sayısı ve niteliğinin artırılmasına yönelik çalışmalar devam etmektedir.

Bu doğrultuda, 2025 yılı içerisinde de öğrencilerimiz uluslararasılaşma süreçlerine katılım göstermektedir.

A.5.2. Uluslararasılaşma kaynakları

Birimimizde uluslararasılaşma faaliyetlerine yönelik doğrudan ayrılmış bir bütçe bulunmamakla birlikte, Erciyes Üniversitesi Dış İlişkiler Ofisi tarafından sağlanan bütçe ve imkânlar çerçevesinde uluslararası faaliyetler yürütülmektedir.

A.5.3. Uluslararasılaşma performansı

Kurumumuzda ERASMUS Birim Koordinatörü, Bölüm Koordinatörleri ve Mevlana Birim Koordinatörü olarak görevlendirilen akademik personel, öğrencilerin bu programlara katılım süreçlerini yürütmekle sorumludur (1_OD5, 2_OD5). Bu kapsamda, 2025 yılı içerisinde öğrencilerimiz uluslararasılaşma faaliyetlerine katılım sağlamaktadır.

4 - B. EĞİTİM VE ÖĞRETİM

4.1- B.1. Program Tasarımı, Değerlendirmesi ve Güncellenmesi

B.1.1. Programların tasarımı ve onay

Turizm Fakültesinin temel amacı; turizm sektörü ve turizm işletmelerinin ihtiyaç duyduğu nitelikli orta ve üst düzey yönetici adaylarını, uygulama ve etkileşim odaklı bir mesleki eğitim anlayışı çerçevesinde yetiştirmektir. Bu amaç; Fakülte Akademik Kurulu kararları, Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi-6.Düzey/Lisans, Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi-6.Düzey (Lisans) / Kişisel Hizmetler Temel Alanı Yeterlilikleri / Mesleki Ağırlıklı, Küresel Turizm Etiği İlkeleri ile birlikte bölgesel, ulusal ve uluslararası gelişmeler dikkate alınarak belirlenmiştir. Belirlenen amaç doğrultusunda öğrencilerin; İngilizce başta olmak üzere iki yabancı dil, bilgi teknolojileri, turizm sektörü ve işletmeciliği ile modern yönetim anlayışına ilişkin bilgi ve becerilerle donatılması hedeflenmektedir. Bu kapsamda gerekli eğitim olanaklarının oluşturulması ve öğrencilerin erişimine sunulması Fakültenin temel sorumluluk alanı olarak belirlenmiştir (OD3).

Programların öğretim amaçları; öğrencilere kazandırılması hedeflenen yeterlilikler, Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi ve öğretim elemanlarının uzmanlık alanları dikkate alınarak, yapılan istişareler sonucunda belirlenmiştir. Bu amaçların güncellenmesi sürecinde ayrıca bölgedeki sektör temsilcileriyle yüz yüze (OD3) ve telefon aracılığıyla görüşmeler gerçekleştirilmiş, elde edilen geri bildirimler değerlendirilmiştir. Söz konusu katkılar doğrultusunda Turizm İşletmeciliği ve Turizm Rehberliği Programlarının öğretim amaçlarında gerekli revizyonlar yapılmıştır [1_OD3] (OD3). Bunun yanı sıra, Kayseri’de faaliyet gösteren sektör temsilcileriyle yapılan bireysel görüşmeler neticesinde, sektörün eğitim sürecine daha etkin katılımını sağlamak amacıyla çeşitli uygulamalar hayata geçirilmiştir. Bu kapsamda SMMM İsmail Arslan tarafından 2024-2025 bahar döneminde “TUR310.1-Turizm İşletmeleri Muhasebesi”, 2025-2026 güz döneminde ise “TUR309.1-Genel Muhasebe” ve “TUR407.1-İşletme Finansmanı” dersleri yürütülmüştür. Sektör temsilcilerinin eğitim faaliyetlerine dahil edilmesiyle öğrencilerin sektör profesyonelleriyle doğrudan etkileşim kurlmaları sağlanmış; aynı zamanda güncel sektör bilgisi ve deneyiminden ders süreçlerinde yararlanmaları sağlanmıştır [2_OD3] [3_OD3].

Eğitim programlarının tasarımı ile program öğrenim çıktıları, öğretim amaçlarında olduğu gibi iç ve dış paydaşların beklenti ve ihtiyaçları doğrultusunda, belirli aralıklarla gerçekleştirilen toplantılar aracılığıyla gözden geçirilmekte ve güncellenmektedir (OD3) (OD3) (OD3) (OD3) (OD3) (OD3) (OD3). Program öğrenim çıktılarının revizyon sürecinde ayrıca Türkiye’de ve yurt dışında yer alan benzer programların web sayfalarında yayımlanan öğrenim çıktıları incelenmekte; bunun yanında sektör temsilcilerinin görüş ve önerileri de değerlendirmeye alınmaktadır (OD3).

Programın tasarımı ve onayı ile ilgili 2024 BİDR kapsamında verilen program çıktıları ile TYYÇ arasındaki uyumda 2025 yılında herhangi bir değişiklik yapılmamıştır.

B.1.2. Programın ders dağılım dengesi

Fakültemizde 2025 yılı itibarıyla programa yerleşen öğrenciler için Turizm İşletmeciliği Lisans Programına ait çerçeve ders planı [1_OD3] ve [2_OD3]’te sunulmaktadır. İlgili tabloda dersler; alanına uygun öğretim, alan içi seçmeli, alan dışı seçmeli ve diğer dersler şeklinde sınıflandırılmıştır. Sekiz yarıyılı kapsayan program incelendiğinde, derslerin %25,41’inin seçmeli nitelikte olduğu ve bu seçmeli derslerin hem alan içi hem de alan dışı seçeneklerden oluştuğu görülmektedir. Bu oran, Yükseköğretim Kalite Kurulu (YÖKAK) bünyesinde faaliyet gösteren TURAK (Turizm Eğitimi Değerlendirme ve Akreditasyon Kurulu) tarafından belirlenen ölçütlerle uyumlu bir yapı sergilemektedir. Seçmeli derslerin dağılımı detaylı olarak değerlendirildiğinde; toplam derslerin %16,25’inin alan içi, %9,16’sının ise alan dışı seçmeli derslerden oluştuğu ve bu durumun dengeli bir dağılıma işaret ettiği anlaşılmaktadır. Bunun yanı sıra İstatistik, Genel Ekonomi, Hukukun Temel Kavramları ve Genel İşletme gibi dersler aracılığıyla öğrencilerin farklı disiplinlerle etkileşim kurlmaları ve kültürel açıdan gelişim göstermeleri desteklenmektedir.

Fakültemizde 2025 yılı itibarıyla programa yerleşen öğrenciler için Turizm Rehberliği Lisans Programına ait çerçeve ders planı [3_OD3] ve [4_OD3]’te sunulmaktadır. İlgili tabloda dersler; alanına uygun öğretim, alan içi seçmeli, alan dışı seçmeli ve diğer dersler şeklinde sınıflandırılmıştır. Sekiz yarıyılı kapsayan program incelendiğinde, derslerin %25,83’ünün seçmeli nitelikte olduğu ve bu derslerin hem alan içi hem de alan dışı seçeneklerden oluştuğu görülmektedir. Bu kapsamda, toplam derslerin %15,83’ü alan içi, %10,00’ü ise alan dışı seçmeli derslerden oluşmakta olup dengeli bir dağılım söz konusudur. Alanına uygun öğretim derslerinin AKTS ağırlığı TURAK (Turizm Eğitimi Değerlendirme ve Akreditasyon Kurulu) ölçütlerine göre en az %62,50 olması gereken, Turizm Rehberliği Programında bu oran %68,33 olarak gerçekleşmiştir. Aynı şekilde, bu kategoriye ait toplam AKTS’nin 150 olması beklenirken programda 164 AKTS’ye ulaşıldığı görülmektedir. Elde edilen bu veriler, programda yer alan derslerin büyük bölümünün alan odaklı olduğunu ortaya koymakta; bununla birlikte öğrencilere kültürel derinlik kazandırma ve farklı disiplinleri tanıma imkânı sunulduğunu göstermektedir.

Fakültemizde yürütülen programlarda ders sayıları ve haftalık ders yoğunluğu, öğrencilerin ders dışı etkinliklere katılımını destekleyecek şekilde planlanmaktadır. Üç programa ait 2025-2026 eğitim-öğretim yılı haftalık ders programları (OD3)’te yer almaktadır. Bu kapsamda, Turizm İşletmeciliği Programında birinci sınıf öğrencilerinin pazartesi, çarşamba ve cuma günleri öğleden önce; ikinci sınıf öğrencilerinin çarşamba öğleden sonraları ile cuma günü boyunca; üçüncü sınıf öğrencilerinin cuma öğleden sonraları, dördüncü sınıf öğrencilerinin ise çarşamba ve perşembe öğleden önceleri ile cuma öğleden sonraları ders programlarında boşluklar oluşturulmuştur. Turizm Rehberliği Programında birinci sınıflar için pazartesi, salı, perşembe ve cuma günleri öğleden sonraları; ikinci sınıflar için pazartesi öğleden sonrası, üçüncü ve dördüncü sınıflar için ise cuma öğleden sonraları ders dışı zaman dilimleri olarak planlanmıştır. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programında ise birinci sınıf öğrencilerinin çarşamba ve perşembe günleri öğleden önceleri ile cuma öğleden sonraları boş bırakılmıştır. Oluşturulan bu zaman dilimleri sayesinde öğrenciler; sinema ve tiyatro gibi sanatsal faaliyetlere katılabilmekte, ayrıca teknik geziler aracılığıyla sektör temsilcileri ve işletmelerle doğrudan etkileşim kurma imkânı bulmaktadır.

B.1.3. Ders kazanımlarının program çıktılarıyla uyumu

2024 BİDR’de belirtildiği şekilde olup 2025 yılında ders kazanımlarının program çıktılarıyla uyumu ile ilgili bir değişiklik veya güncelleme yapılmamıştır.

B.1.4. Öğrenci iş yüküne dayalı ders tasarımı

Erciyes Üniversitesi ders bilgi paketi sistemi, “Erciyes Üniversitesi Turizm Fakültesi Eğitim-Öğretim Yönergesi” ve Yükseköğretim Kurulu tarafından belirlenen Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi esas alınarak oluşturulmaktadır. Bu kapsamda, öğrencilerin Turizm İşletmeciliği, Turizm Rehberliği ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans Programlarından mezun olabilmeleri için her yarıyıl 30 AKTS olmak üzere toplamda 8 yarıyıl sonunda 240 AKTS’lik iş yükünü tamamlamaları gerekmektedir. Mezuniyet koşulları arasında ayrıca, “Erciyes Üniversitesi Turizm Fakültesi Eğitim-Öğretim Yönergesi” ile “Erciyes Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Eğitim-Öğretim Yönetmeliği”nin 30. maddeleri uyarınca, genel not ortalamasının en az 2,00 olması şartı bulunmaktadır. Bunun yanı sıra, “Erciyes Üniversitesi Turizm Fakültesi Staj Yönergesi” doğrultusunda öğrencilerin mezuniyet öncesinde zorunlu stajlarını tamamlamaları gerekmektedir. Bu çerçevede Turizm İşletmeciliği Bölümü öğrencileri için en az 90 iş günü, 2025 yılı ve sonrası için Turizm Rehberliği Bölümü öğrencileri için en az 60 iş günü, 2025 öncesi girişli öğrenciler için en az 45 iş günü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencileri için en az 20 iş günü staj (işyeri eğitimi) yapma yükümlülüğü bulunmaktadır [1_OD3] [2_OD3] [3_OD3], (OD3) (OD3).

Öğrencilerin iş yükü hesaplamaları, Erciyes Üniversitesi Ders Bilgi Paketi sistemi üzerinden yürütülmektedir. Bu süreçte her dersin sorumlu öğretim elemanı tarafından “planlanan öğretim

faaliyetleri, öğretme metotları ve AKTS iş yükü” bölümlerinin doldurulmasıyla dersin toplam iş yükü sistem tarafından otomatik olarak hesaplanmaktadır. Belirlenen iş yükü doğrultusunda derslerin AKTS kredileri yine sistem tarafından tanımlanmakta olup, bu hesaplamaların Yükseköğretim Kurulu tarafından oluşturulan “Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi” esaslarına uygun şekilde gerçekleştirildiği değerlendirilmektedir.

B.1.5. Programların izlenmesi ve güncellenmesi

B.1.5. Programların izlenmesi ve güncellenmesi Fakültemizdeki programların müfredatının güncel tutulması amacıyla akademik personel, sektör temsilcileri ve danışma kurulu üyelerinin katılımıyla farklı zamanlarda toplantılar düzenlenmekte; bu toplantılarda güncellenmesi gereken dersler ve yapılması öngörülen değişiklikler değerlendirilerek karara bağlanmaktadır (OD3) (OD3) (OD3) (OD3) (OD3) (OD3).

Programların öğretim amaçları ise dış paydaşlarla “İstihdam ve Kariyer Günü” ile gelenekselleşmiş “Turizm Haftası Paneli” kapsamında gerçekleştirilen görüşmelerde, ayrıca sektör temsilcilerinin bireysel ziyaretleri ve Fakülte yönetiminin sektöre gerçekleştirdiği temaslar aracılığıyla düzenli olarak ele alınmaktadır. Bu süreçlerde paydaş beklentileri paylaşılmakta ve geri bildirimler alınmaktadır. Yapılan değerlendirmeler sonucunda program amaçlarının güncelliğini koruduğu ve mevcut yapısının yeterli olduğu yönünde ortak bir kanaat olduğundan, bu alanda sık değişikliğe gidilmemektedir.

B.1.6. Eğitim ve öğretim süreçlerinin yönetimi

Öğretim planının güncellenmesi ve sektörel ihtiyaçlar doğrultusunda yeni derslerin programa eklenmesine ilişkin kararlar Fakülte Kurulu tarafından alınmaktadır. Bu doğrultuda, sektör beklentilerine yanıt verebilmek amacıyla SMMM İsmail Arslan tarafından 2024-2025 bahar döneminde “TUR310.1 - Turizm İşletmeleri Muhasebesi”, 2025-2026 güz döneminde ise “TUR309.1 - Genel Muhasebe” ve “TUR407.1 - İşletme Finansmanı” dersleri yürütülmüştür [1_OD3] [2_OD3]. Öğretim planının planlandığı şekilde uygulanmasını güvence altına almak ve sürekli iyileştirilmesini sağlamak amacıyla 2025 yılında Fakültemizde “Ölçme, Değerlendirme ve Geri Bildirim Komisyonu” oluşturulmuştur [3_OD3]. Söz konusu komisyon, Erciyes Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Eğitim-Öğretim Yönetmeliği ile Fakülte Eğitim-Öğretim Yönergesi çerçevesinde bölüm başkanlarıyla iş birliği içinde düzenli değerlendirmeler gerçekleştirmektedir. Yapılan değerlendirmeler sonucunda tespit edilen aksaklıklar Dekanlık ve ilgili dersin öğretim elemanlarıyla paylaşılmakta; çözüm odaklı iyileştirme adımları planlanmakta ve uygulama süreçleri yakından izlenmektedir.

- 1 - 1_OD3_Katalogda_Yapılan_Degisiklikler
- 2 - 2_OD3_SMMM_Ismail_Arslan_Gorevlendirme
- 3 - 3_OD3_SMMM_Ismail_Arslan_Gorevlendirme_2
- 4 - 1_OD3_Turizm_Isletmeciligi_Egitim_Plani
- 5 - 2_OD3_Turizm_Isletmeciligi_Egitim_Plani_2
- 6 - 3_OD3_Turizm_Rehberligi_Egitim_Plani
- 7 - 4_OD3_Turizm_Rehberligi_Egitim_Plani_2
- 8 - 1_OD3_Turizm_Fakultesi_Egitim_Ogretim_Yonergesi
- 9 - 2_OD3_Turizm_Fakultesi_Staj_Yonergesi
- 10 - 3_OD3_Staj_Yonergesi_Degisiklik
- 11 - 1_OD3_SMMM_Ismail_Arslan_Gorevlendirme
- 12 - 2_OD3_SMMM_Ismail_Arslan_Gorevlendirme_2
- 13 - 3_OD3_Olcme_Degerlendirme_ve_Geri_Bildirim_Komisyonu

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

B.2.1. Öğretim yöntem ve teknikleri

2024 BİDR'de belirtilen öğretim yöntem ve teknikleri 2025 yılında da devam etmektedir.

B.2.2 Ölçme ve değerlendirme

2024 BİDR'de belirtilen ölçme ve değerlendirme koşulları 2025 yılında da devam etmektedir. Bunlara ek olarak, 2025 yılında Fakültemiz Ölçme ve Değerlendirme Komisyonu'nun adı, Kalite Güvence Süreci iyileştirme çalışmaları kapsamında "Ölçme, Değerlendirme ve Geri Bildirim Komisyonu" olarak değiştirilmiş olup komisyon üyeleri yenilenmiştir [1_OD3]. Bu komisyonun görev ve sorumlulukları kapsamında öncelikle "Birim Ölçme ve Değerlendirme Komisyonu Çalışma Usul ve Esasları" hazırlanmıştır [2_OD3]. Komisyonun görevleri arasında sınav uygulama esasları da yer almakta olup "Sınav Hazırlama ve Uygulama Usul ve Esasları" hazırlanmış ve güncelleme çalışmaları yapılmıştır [3_OD3]. "Turizm Fakültesi Eğitim Öğretim Yönergesi"ne ek olarak; bu usul ve esaslarda sınavların yapılış şekli, sınav güvenliği, sınav düzeni, sınav disiplini, sınav sonrası işlemler ve yaptırımlar başlıkları altında bilgilere yer verilmiştir.

2025 yılında Staj Yönergesinde de değişikliğe gidilmiştir. Öğrencilerin sektörel bilgi ile donatılmaları, turizm sektörüne ve turist rehberliği mesleğine ilişkin bilgi ve becerilerini geliştirmeleri için Turizm Rehberliğinde 45 iş günü olan zorunlu staj süresi 60 iş gününe çıkartılmıştır. Ayrıca staj yapabilecekleri işletme türleri ve bölümleri de güncellenmiştir. Benzer şekilde, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü için müfredat güncellemesi yapılmış olup 7+1 dönem uygulaması yapılacak olması nedeniyle 90 gün olan zorunlu staj süresi 20 gün olarak güncellenmiştir [4_OD3].

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

Bölgelere öğrenci kabulü ve kayıt işlemleri, ilgili mevzuat kapsamında Yükseköğretim Kanunu ve belirlenen esaslar doğrultusunda gerçekleştirilmektedir. Adaylar; Turizm İşletmeciliği Bölümüne Yükseköğretim Kurumları Sınavı (YKS) Eşit Ağırlık (EA), Turizm Rehberliği Bölümüne DİL ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümüne ise SÖZEL puan türündeki başarılarına göre yerleştirilmektedir. 2025-2026 eğitim-öğretim yılı verilerine göre; Turizm İşletmeciliği Bölümünde 30 kişilik kontenjana karşılık 31 öğrenci (OD3), Turizm Rehberliği Bölümünde 60 kişilik kontenjana karşılık 61 öğrenci (OD3) ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde 25 kişilik kontenjana karşılık 25 öğrenci (OD3) kesin kayıt yaptırmıştır. Bu veriler doğrultusunda, 2025-2026 güz dönemi itibarıyla Fakülte programlarının kontenjanlarının tamamen (%100) dolduğu görülmektedir.

Öğrencilerin ulusal ve uluslararası hareketlilik programlarına katılımı hem bireysel gelişimlerine hem de bölümlerin akademik ve kurumsal gelişimine de katkı sağlamaktadır. Fakültemizin hâlihazırda Romanya, Portekiz, Polonya ve İspanya'daki üniversiteler ile Erasmus Programı kapsamında ikili anlaşmaları bulunmaktadır. Öğrenci hareketliliğinin artırılması amacıyla Erciyes Üniversitesi Dış İlişkiler Ofisi ile Fakülte Birim Koordinatörleri iş birliği içinde aktif olarak çalışmalarını sürdürmektedir. Bu doğrultuda, Dış İlişkiler Ofisi aracılığıyla yeni anlaşmalar yapılması planlanan üniversitelere teklifler iletilmekte ve iş birlikleri geliştirilmektedir. 2025 yılı itibarıyla Turizm İşletmeciliği Bölümü için dört ülkede altı üniversite ile, Turizm Rehberliği Bölümü için ise dört ülkede beş üniversite ile Erasmus anlaşması bulunmaktadır (OD3). Ayrıca, mevcut anlaşmaların hem sayısal hem de niteliksel açıdan geliştirilmesine yönelik çalışmalar devam etmektedir.

B.2.4. Yeterliliklerin sertifikalandırılması ve diploma

2024 BİDR'de belirtilen yeterliliklerin sertifikalandırılması ve diploma işlemlerinde 2025 yılında bir değişiklik yapılmamış olup aynı koşullar uygulanmaya devam etmektedir.

- 1 - [1_OD3_Olcme_Degerlendirme_ve_Geri_Bildirim_Komisyonu](#)
- 2 - [3_OD3_Sinav_Hazirlama_ve_Uygulama_Usul_ve_Esasleri](#)
- 3 - [4_OD3_Staj_Yonergesi_Degisiklik](#)
- 4 - [2_OD3_Olcme_Degerlendirme_GeriBildirim_Komisyonu_Calisma_Usul_Esaslar](#)

4.3- B.3. Öğrenme Kaynakları ve Akademik Destek Hizmetleri

B.3.1. Öğrenme ortam ve kaynakları

2024 BİDR'de belirtildiği şekilde olup 2025 yılında öğrenme ortam ve kaynakları ile ilgili bir değişiklik yapılmamıştır.

B.3.2. Akademik destek hizmetleri

Fakültemizde yer alan üç bölümün her biri için, her eğitim-öğretim dönemi öncesinde bölüm başkanlıkları tarafından her sınıfa en az bir öğretim üyesi bulunacak şekilde iki öğretim elemanı danışman olarak görevlendirilmektedir. 2025-2026 eğitim-öğretim döneminde bu kapsamda 11 öğretim üyesi, bir araştırma görevlisi doktor ve iki araştırma görevlisi öğrenci danışmanı olarak atanmıştır. Danışman görevlendirmelerine ilişkin 2025 yılı Yönetim Kurulu kararı örneği [1_OD3]'te sunulmakta olup, danışmanlık hizmetlerine dair bilgiler Fakültenin web sayfasında sınıflar bazında paylaşılmaktadır (OD3). Her eğitim-öğretim dönemi öncesinde dekan, dekan yardımcısı ve danışmanların katılımıyla toplantılar düzenlenmekte; danışmanlardan gelen talep ve sorular değerlendirilerek çözüm önerileri geliştirilmektedir.

Danışman öğretim elemanları, öğrencilerle görüşme saatlerini ofis kapılarında açık biçimde ilan etmekte ve sorumluluğundaki öğrenciler için öğrenim süresi boyunca haftada en az iki saat ayırmaktadır. Bununla birlikte, danışmanlık faaliyetleri yalnızca belirlenen saatlerle sınırlı kalmamakta; öğrencilerin ihtiyaç duyması halinde ek zaman ayrılmaktadır. Fakültenin Eğitim-Öğretim Yönergesinin 12. maddesinin (a), (b), (c) ve (d) bentleri doğrultusunda danışmanlar; ders kayıt süreçleri, staj yeri belirleme, kariyer planlama ve iş olanakları hakkında bilgilendirme konularında öğrencilere rehberlik etmektedir. Ayrıca bireysel sorunların çözümüne yönelik danışmanlık ve mentörlük desteği de sağlanmaktadır.

B.3.3. Tesis ve altyapılar

Turizm Fakültesinde akademik personelin kullanımında olan 21 ofis bulunmaktadır. Öğretim elemanlarının ofis olanakları [1_OD4]'te verilmektedir. Bu ofislerin toplam alanı 432m2'dir. Bu ofislerde toplam 23 öğretim elemanı bulunmaktadır. 1 ofiste 3 öğretim elemanı oturmakta olup geri kalan tüm öğretim elemanları ofislerinde tek kişi oturmaktadır. 3 öğretim elemanı, geniş ofisi ortak kullanmaktadır. Bu göstergeler, fakültede bulunan ofis sayılarının yeterli olduğunu göstermektedir. Öğretim elemanlarının ofislerinde kullanmaları için 23 masatüstü bilgisayar tahsis edilmiştir. Bunun yanı sıra öğretim elemanlarının eğitim faaliyetlerinde kullanabilmeleri için 29 adet taşınabilir bilgisayar da hizmetlerine sunulmaktadır. Ayrıca, her öğretim elemanın bir adet masası, odalarda benzer özelliklere sahip olmak üzere 2-4 adet misafir sandalyesi, bilgisayarlardaki asgari yazılım desteği, gerekli düzeyde kırtasiye ve sarf malzemesi bulunmaktadır. Bu anlamda, ortalamanın üzerinde imkânların sağlandığı ifade edilebilir. Diğer tesis ve altyapı olanakları, 2024 BİDR'de belirtildiği şekildedir.

B.3.4. Dezavantajlı gruplar

Erciyes Üniversitesi bünyesinde tekerlekli sandalyeli öğrenci ve personel için rampalar bulunmaktadır. Gerek ulaşım açısından ve gerekse bina içlerinde engellilerin rahat hareket etmelerine imkân sağlayan rampalar yaygın bir şekilde bulunmaktadır. Bu bağlamda, Fakültemiz, Yükseköğretim kurumlarındaki engelli bireylerin mekânlara, eğitsel imkânlarla ve sosyokültürel faaliyetlere erişimleri konusunda farkındalık yaratmak ve olumlu uygulamaları yaygınlaştırmak amacıyla düzenlenen “Engelsiz Üniversite Ödülleri 2024” kapsamında “2024 Yılı Mekânda Erişilebilirlik Ödülü” olan “Turuncu Bayrak” almaya hak kazanmıştır (OD5). Aynı zamanda 2025 yılında Fakültemiz “Mavi Bayrak Aday Ödülü” almaya hak kazanan fakültelerden biri olmuştur (OD5).

Fakültemizin fiziksel binasında dezavantajlı gruplara yönelik asansör, giriş-çıkış kapıları, engelli tuvaleti vb. imkânlarda 2024 yılı BİDR'de verilmiş olan bilgilerde değişiklik yapılmamıştır.

B.3.5. Sosyal, kültürel, sportif faaliyetler

Turizm Fakültesi öğrencileri için Fakülte bünyesinde bulunan 140m2 büyüklükte bir adet kafeterya bulunmaktadır. Öğrenciler bu kafeteryada hem ders aralarında hem de ders sonlarında yeme ve içme faaliyetlerini sürdürmektedirler. Fakülte bünyesinde bulunan dört öğrenci kulübünün (Gastronomi Kulübü, Turizm İşletmeciliği Kulübü, Gezgin Rehberler Kulübü, Sağlık Turizmi Kulübü) kullanımında olan 1 adet 10 öğrenci kapasiteli kulüp odası bulunmaktadır. Öğrenciler bu odada periyodik toplantılarını yapabilmekte ve dosyalama işlerini yürütebilmektedirler.

Fakülte bünyesinde bulunan dört öğrenci kulübü de yıl içerisinde bir dizi faaliyet yürütmektedir. Aynı zamanda Turizm Haftası etkinlikleri kapsamında bir dizi gezi de düzenlenmiştir. 2025 yılı içerisinde öğrencilerimiz ve Fakültemiz Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü öğretim üyeleri tarafından Slow Food Kayseri Buluşması Etkinliği'ne (OD4) ve Kayseri Gastronomi Günleri'ne (OD4) aktif katılım sağlanmıştır. Turizm Rehberliği Bölümü öğrencileri Fotoğrafçılık dersi kapsamında uygulama gezisine katılarak Gesi Güvercinlikleri, Ağırnas, Sultan Hanı ve Şahruh Köprüsü'nde (OD4); Talas'ın tarihi sokaklarında fotoğraf çekme imkânı elde etmişlerdir (OD4). Gastronomi Kulübü öncülüğünde Pirge Akademi tarafından Profesyonel Bıçak Eğitimi Semineri düzenlenmiş (OD4); Türk Mutfak Haftası kutlanmıştır (OD4); Nejla Hanım'ın Mutfak'ına (OD4), Kruvasan Fabrikası'na (OD4), Ela Butik Pastane'ye (OD4), LUFİ Coffee'ye (OD4), Radisson Blu Hotel Mount Erciyes'e (OD4) teknik gezi gerçekleştirilmiştir. Öğrencilerimizin Kayseri'nin Turizm Değerleri hakkında bilgi birikimini artırmak amacıyla konferans düzenlenmiştir (OD4). 49. Turizm Haftası Etkinlikleri kapsamında öğrencilerimize yönelik Bayramhacı Gezisi düzenlenmiş (OD4); Müzeler Haftası kapsamında Selçuklu Uygarlığı Müzesi, Kayseri Arkeoloji Müzesi, Güpgüpoğlu Konağı Etnografya Müzesi ve Atatürk Evi Müzesi ziyaret edilmiştir (OD4). Gezin Rehberler

Kültürünün öncülüğünde Kapadokya'ya (OD4) ve Sivas'a (OD4) teknik gezi düzenlenmiş; ayrıca Rumi Kültür Yolu Rotası Paneli düzenlenmiştir (OD4). Turizm İşletmeciliği Kulübü tarafından Radisson Blu Erciyes Mountain Hotel'e teknik gezi düzenlenmiştir (OD4).

Fakültemizin sosyal ve kültürel etkinliklerinin yanı sıra sportif faaliyetleri de bulunmaktadır. Fakültemizde 2025 yılı itibarıyla Personel Voleybol Takımı (Sorumlu: Arş. Gör. Dr. Mustafa YILMAZ), Personel Basketbol Takımı (Sorumlu: Dr. Öğr. Üyesi Mustafa ÜLKER), Erkek Öğrenci Futbol Takımı (Sorumlu: Arş. Gör. Erdal Kaan TOPRAKKALE), Erkek Öğrenci Basketbol Takımı (Sorumlu: Dr. Öğr. Üyesi Mustafa ÜLKER), Kadın Öğrenci Voleybol Takımı (Sorumlu: Öğr. Gör. Dr. Zeynep KAYHAN), Erkek Öğrenci Voleybol Takımı (Sorumlu: Arş. Gör. Dr. Mustafa YILMAZ) aktif bir şekilde ERÜ Spor Şenliklerine katılım sağlamıştır (OD4) (OD4).

1 - 1_OD3_Danışman_Atama_Isleri

2 - 1_OD4_Oğretim_Elemanlarının_Ofis_Olanakları

4.4-B.4. Öğretim Kadrosu

B.4.1. Atama, yükseltme ve görevlendirme kriterleri

Turizm Fakültesinde eğitim-öğretim faaliyetlerinin etkili bir biçimde sürdürülebilmesi amacıyla akademik kadro; 3 Prof. Dr., 7 Doç. Dr., 4 Dr. Öğr. Üyesi, 3 Arş. Gör. ve 4 Öğretim Görevlisi olmak üzere toplam 21 öğretim elemanından oluşmaktadır. Yabancı dil öğretimine yönelik dersler ağırlıklı olarak öğretim görevlileri tarafından yürütülürken, mesleki ve temel nitelikteki dersler öğretim üyeleri tarafından verilmektedir. Fakültede görev yapan öğretim elemanlarının unvanları, mezun oldukları kurumlar, yabancı dil yeterlilikleri, öğretim deneyimleri ve akademik etkinlik düzeylerine ilişkin bilgilere [1_OD3]'te yer verilmektedir. Söz konusu veriler incelendiğinde, üç bölüme görev yapan akademik personelin turizm sektörüne olan yakınlığı, yüksek yabancı dil yeterlilikleri ve alanlarında uzmanlıkları sayesinde uluslararası literatüre hâkim bir yapıya sahip olduğu; bunun da öğrenciler açısından önemli bir avantaj sağladığı görülmektedir.

Gelişimini sürdüren Fakültenin akademik kadrosuna ilişkin işe alım, atama ve yükseltme süreçlerinde Erciyes Üniversitesi tarafından belirlenen mevzuat esas alınmaktadır. Bu kapsamda; (a) Öğretim Üyesi Dışındaki Öğretim Elemanı Kadrolarına Naklen veya Açıktan Yapılacak Atamalarda Uygulanacak Merkezi Sınav ile Giriş Sınavlarına İlişkin Usul ve Esaslar Hakkında Yönetmelik, (b) Öğretim Üyeliğine Yükseltme ve Atama Yönetmeliği ve (c) Erciyes Üniversitesi Akademik Yükseltme ve Atama Ölçütleri dikkate alınarak süreçler yürütülmektedir.

İhtiyaç halinde kurum dışından ders vermek üzere görevlendirilecek öğretim elemanlarının seçiminde, ilgili kişilerin akademik yetkinlikleri ile ders içeriklerinin uyumu gözetilmektedir. Benzer şekilde, kurum içindeki ders görevlendirmelerinde de öğretim elemanlarının uzmanlık alanları ile ders kapsamının örtüşmesine özen gösterilmektedir.

B.4.2. Öğretim yetkinlikleri ve gelişimi

Turizm İşletmeciliği Lisans Programının akademik kadrosu; biri Kayseri Üniversitesi Rektörü olarak görev yapan iki profesör, bir doçent, iki doktor öğretim üyesi, bir araştırma görevlisi doktor, bir araştırma görevlisi ile 2547 sayılı Kanun'un 13/b-4 maddesi kapsamında görevlendirilen beş öğretim görevlisinden oluşmaktadır. Turizm Rehberliği Lisans Programında ise aynı zamanda Fakülte Dekanı olan bir profesörün yanı sıra üç doçent, bir doktor öğretim üyesi, bir araştırma görevlisi ve 2547 sayılı Kanun'un 40/a maddesi uyarınca görevlendirilen iki öğretim görevlisi görev yapmaktadır. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans Programında ise üç doçent, bir doktor öğretim üyesi ve aynı Kanun'un 40/a maddesi kapsamında görevlendirilen bir öğretim görevlisi bulunmaktadır (OD3).

Fakülte bünyesindeki programların yürütülmesinde görev alan akademik personelin yanı sıra, Erciyes Üniversitesi'nin farklı fakültelerinden öğretim elemanları da belirli derslerin verilmesine katkı sağlamaktadır. Öğretim elemanlarının akademik nitelikleri ve temel çalışma alanlarına ilişkin bilgiler Fakültenin resmi internet sayfasında yer almaktadır.

Akademik kadro yalnızca ders verme sorumluluğu taşınamakta; aynı zamanda öğrencilerin akademik ve kişisel gelişimlerini desteklemek amacıyla danışmanlık hizmeti sunmaktadır. Bununla birlikte, öğrenci gelişimine katkı sağlayacak çeşitli etkinlikler düzenlenmekte ve öğrencilerin bu etkinliklere aktif katılımı teşvik edilmektedir. Öğretim elemanları ayrıca üniversite içi ve üniversite dışı pek çok organizasyonda panelist, konuşmacı, moderatör ya da eğitici olarak yer almakta; konferanslar vermekte ve dersler yürütmektedir (OD3) (OD2) (OD2) (OD3) (OD4).

B.4.3. Eğitim faaliyetlerine yönelik teşvik ve ödüllendirme

Fakültede görev yapan öğretim elemanlarının ders yüklerinin yoğun olmasına rağmen akademik üretkenliklerini sürdürdükleri dikkat çekmektedir. Bu kapsamda, öğretim elemanlarının araştırmacı olarak yer aldığı çalışmalar sonucunda SSCI kapsamında iki, ESCI kapsamında ise bir dergide yayın gerçekleştirilmiştir (OD3) (OD3) (OD2). Bunun yanı sıra, 2025 yılı içerisinde yapılan akademik yayınlar ve elde edilen atıf sayıları doğrultusunda, kadrosu Fakültede bulunan öğretim elemanlarının büyük çoğunluğu akademik teşvik almaya hak kazanmıştır [1_OD3].

1 - 1_OD3_Oğretim_Kadrosunun_Analizi

2 - 1_OD3_Akademik_Tesvik_Alan_Personel_Sayısı

5 - C. ARAŞTIRMA VE GELİŞTİRME

5.1- C.1. Araştırma Süreçlerinin Yönetimi ve Araştırma Kaynakları

C.1.1. Araştırma Süreçlerinin Yönetimi

Birim organizasyon yapısı değerlendirildiğinde, idari ve akademik süreçlerden sorumlu iki dekan yardımcısının görev yaptığı [görülmektedir \(OD2\)](#). Akademik işlerden sorumlu dekan yardımcısının varlığı, araştırma ve geliştirme faaliyetlerinin planlanması ve yürütülmesi süreçlerinde yönetsel destek sağlamaktadır. Birim yöneticilerinin, araştırma-geliştirme faaliyetleri kapsamında akademik personele rehberlik ettiği ve onları bu alanda teşvik edici bir yaklaşım benimsediği anlaşılmaktadır. Akademik personel sayısının sınırlı olması nedeniyle, öğretim faaliyetleri dışında kalan zamanlarda araştırma faaliyetlerine ağırlık verilmektedir. Birim bünyesinde yürütülmesi planlanan ve finansal destek gerektiren projeler, BAP birimi ile Araştırma Dekanlığı Proje Destek Ofisi tarafından desteklenmektedir. Bu desteklerden etkin biçimde yararlanılabilmesi amacıyla, lisans ve lisansüstü öğrenciler proje geliştirmeye teşvik edilmekte; Proje Destek Ofisi ile gerçekleştirilen toplantılar aracılığıyla hem öğrencilerin hem de akademik personelin proje yazma ve araştırma konularında bilgi düzeylerinin artırılması [hedeflenmektedir \(OD2\)](#). Ayrıca, birimde her yarıyıl başında akademik kurul toplantıları [düzenlenmektedir \(OD2\)](#).

C.1.2. İç ve Dış Kaynaklar

Birimde araştırma-geliştirme faaliyetlerinin desteklenmesi kapsamında, lisans ve lisansüstü öğrencilerin proje süreçlerine katılımını artırmak amacıyla Araştırma Dekanlığı Proje Destek Ofisi tarafından düzenlenen bilgilendirme toplantıları önemli bir rol oynamaktadır. Bu toplantılar aracılığıyla gerçekleştirilen fikir alışverişleri, birimin araştırma alanındaki iş birlikleri ve stratejik yaklaşımlarına katkı [oluşturmaktadır \(OD2\)](#). Kurumun araştırma faaliyetlerini sürdürülebilirliği için gerekli olan fiziki, teknik ve mali altyapının yeterli düzeyde olduğu görülmektedir. Bu kaynakların etkin kullanımına ilişkin izleme sonuçlarına dair sınırlı bilgi bulunmaktadır. Birim bünyesinde, BAP birimi tarafından desteklenen tamamlanmış ve devam eden projeler yer almakta olup, bu projeler ilgili BAP yönetmeliği çerçevesinde yürütülmektedir. Lisansüstü tezler ve akademik çalışmalar kapsamında BAP projelerinden iç kaynak olarak yararlanıldığı anlaşılmaktadır [1_OD2]. Ayrıca, BAP projelerine BİDR'lerde yer verilmesi ve elde edilen çıktılarla paydaşlarla paylaşılması, birimin hem iç hem de dış paydaşlarla olan etkileşimini güçlendirmektedir. Bu doğrultuda, birimin araştırma ve geliştirme faaliyetlerini sürdürülebilir kılmak amacıyla üniversite içi kaynakların kullanımına yönelik tanımlı süreçlere sahip olduğu ve bu süreçlerin belirli ölçüde izlendiği değerlendirilmektedir. Bununla birlikte, birim bünyesinde dış kaynak kullanımını destekleyen ayrı bir yapı bulunmamakta; bu ihtiyaç Proje Destek Ofisi aracılığıyla karşılanmaktadır. Akademik personel ile lisans ve lisansüstü öğrenciler, dış kaynaklı projelere yönelmeleri konusunda birim yönetimi tarafından teşvik edilmekte ve desteklenmektedir. Bu çerçevede, birimin araştırma faaliyetlerinde üniversite dışı kaynaklardan yararlanmaya yönelik bir eğilim gösterdiği söylenebilir.

C.1.3. Doktora Programları ve Doktora Sonrası İmkanlar

Birim bünyesinde, Erciyes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü'ne bağlı olarak yürütülen "Turizm İşletmeciliği Doktora Programı" bulunmaktadır. Söz konusu programa 2025 yılı içerisinde 3 yeni öğrenci kaydolmuş olup, yıl sonu itibarıyla toplam doktora öğrenci sayısı 12'ye ulaşmıştır. Ayrıca, 2025 yılı içerisinde 2 doktora öğrencisi mezun olmuştur. Doktora programının, birimin araştırma-geliştirme politikaları ile uyumlu bir şekilde yürütüldüğü ve bu yönüyle birimin güçlü yanlarından biri olduğu değerlendirilmektedir. Bununla birlikte, birimde doktora sonrası araştırma (post-doc) programının bulunmadığı görülmektedir. Genel olarak değerlendirildiğinde; araştırma politikası, hedef ve stratejilerle örtüşen bir doktora programının aktif olarak sürdürüldüğü, ancak programın çıktılarına ilişkin izleme faaliyetlerinin sınırlı olduğu anlaşılmaktadır.

1 - 1_OD_2_BAP_Raporu

5.2- C.2. Araştırma Yetkinliği, İş birlikleri ve Destekler

C.2.1. Araştırma Yetkinlikleri ve Gelişimi

Birim bünyesinde doktora unvanına sahip toplam 15 öğretim üyesi bulunmaktadır. Öğretim üyelerinin doktora derecelerini aldıkları kurumlar incelendiğinde; 1 öğretim elemanının Strathclyde Üniversitesi'nden, 1 öğretim elemanının Friedrich-Alexander-Universität'ten, 5 öğretim elemanının Erciyes Üniversitesi'nden, 2 öğretim elemanının Gazi Üniversitesi'nden, 5 öğretim elemanının Mersin Üniversitesi'nden ve 1 öğretim elemanının Selçuk Üniversitesi'nden mezun olduğu görülmektedir. Bununla birlikte, birim raporlarında akademik personelin araştırma yetkinliğini artırmaya yönelik eğitim faaliyetlerine yer verildiği, bu kapsamda Proje Destek Ofisi tarafından proje süreçlerine ilişkin eğitimler düzenlendiği ifade edilmektedir. Bu doğrultuda, öğretim elemanlarının araştırma yetkinliklerinin geliştirilmesine yönelik uygulamaların sistematik olarak izlenip sürdürüldüğü anlaşılmaktadır.

C.2.2. Ulusal ve Uluslararası Ortak Programlar ve Ortak Araştırma Birimleri

Öğretim elemanlarının araştırma yetkinliklerinin geliştirilmesine katkı sağlamak amacıyla birim, ERASMUS+ ve Mevlana gibi ulusal ve uluslararası araştırma ve değişim ağlarına dâhil durumdadır. Bu kapsamda hem öğretim elemanları hem de öğrenciler söz konusu programlardan yararlanma imkânına sahiptir. 2025 yılı itibarıyla ERASMUS değişim programına katılmaya hak kazanan öğrenci sayısı 13'tür [1_OD_2]. Birimde uluslararasılaşma faaliyetleri kapsamında çeşitli akademik iş birlikleri ve hareketlilik programları gerçekleştirilmiştir. Bu çerçevede, Texas A&M University öğretim üyesi fakültemizi ziyaret etmiş ve olası [iş birliği fırsatları değerlendirilmiştir \(OD2\)](#). Ayrıca, University of Life Sciences "King Mihai I" from Timisoara ile Erasmus+ Ders Verme Hareketliliği kapsamında 24-30 Mart 2025 tarihleri arasında bir öğretim üyemiz [katılım sağlamıştır \(OD2\)](#). Bunun yanı sıra, Kırgızistan Talas Devlet Üniversitesi Rektörü fakültemizi ziyaret etmiş ve iş birliği olanaklarına yönelik [görüşmeler gerçekleştirilmiştir \(OD2\)](#). Fakültemiz ile Botho Üniversitesi arasında da iş birliği görüşmeleri [yapılmıştır \(OD2\)](#). Ayrıca, Erasmus+ 2023 Projesi kapsamında University of Life Sciences "King Mihai I" from Timisoara ile 26-30 Mayıs 2025 tarihleri arasında ders verme hareketliliği kapsamında bir öğretim üyemiz katılım [sağlamıştır \(OD2\)](#).

1 - 1_OD_2_Erasmus_Oğrenci

5.3- C.3. Araştırma Performansı

C.3.1. Araştırma Performansının İzlenmesi ve Değerlendirilmesi

Akademik personelin araştırma ve geliştirme faaliyetlerinin izlenebilmesi amacıyla, AVESİS kayıtlarının güncel tutulması talep edilmektedir. Yıl içerisinde gerçekleştirilen akademik çalışmalar, ilgili öğretim elemanları tarafından sisteme düzenli olarak eklenmekte ve güncellenmektedir. Öğretim elemanları ayrıca YÖK tarafından yürütülen Akademik Teşvik Sistemi kapsamında desteklenmekte ve ödüllendirilmektedir. Bunun yanı sıra, uluslararası düzeyde kabul gören indekslerde yayını bulunan ya da yeni bir akademik unvan elde eden öğretim elemanları, birimin internet sayfasında haber olarak yayımlanmak suretiyle kamuoyuyla [paylaşılmakta \(OD2\)](#) ve bu başarılar görünür [kılınmaktadır \(OD2\)](#).

C.3.2. Öğretim Elemanı/Araştırmacı Performansının Değerlendirilmesi

Bu başlığa dair içerik bir önceki başlıkta daha detaylı olarak verilmiştir.

6 - D. TOPLUMSAL KATKI

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

D.1.1. Toplumsal katkı süreçlerinin yönetimi

Fakültede toplumsal katkı faaliyetlerinin etkin bir şekilde yürütülmesi ve koordinasyonunun sağlanması amacıyla çeşitli komisyonlar oluşturulmuştur. Bu kapsamda, “[Etkinlik Düzenleme Komisyonu](#)” (OD2) ile “[Bilimsel, Kültürel ve Sosyal Etkinlikler Değerlendirme Komisyonu](#)” (OD2) aktif olarak görev yapmaktadır. Bilimsel, Kültürel ve Sosyal Etkinlikler Değerlendirme Komisyonu, gerçekleştirilecek faaliyetlerin kurumun stratejik hedefleriyle uyumunu denetlemekte ve süreçleri kontrol etmektedir. Bunun yanı sıra, toplumsal katkı faaliyetlerinin planlanması ve yürütülmesine destek olmak amacıyla uygulama otele yönelik olarak “[Uygulama Otel İnceleme Komisyonu](#)” (OD2) kurulmuştur. Söz konusu komisyon, Hızıroğlu Uygulama Otel bünyesinde gerçekleştirilen tüm faaliyetleri düzenli olarak izlemekte ve değerlendirmektedir.

Fakülte bünyesinde faaliyet gösteren uygulama alanlarından biri olan Hızıroğlu Uygulama Otel, üniversitenin toplumsal hizmet kapasitesini geliştirmek amacıyla 2025 yılında da faaliyetlerini sürdürmüştür; mevcut hizmetlerin iyileştirilmesi ve yeni uygulama alanlarının oluşturulması yönünde çalışmalar devam etmiştir. 2025 yılı içerisinde Hızıroğlu Uygulama Otel’inde toplam 5159 kişi konaklama hizmetinden yararlanmıştır. Bu dönemde 4943 yetişkin ve 216 çocuk konaklamış olup, toplam 3288 oda satışı gerçekleştirilmiştir. [1_OD3]. Uygulama oteline sunulan hizmetlere yönelik misafir memnuniyetinin yüksek düzeyde olduğu değerlendirilmektedir. Bu durum, özellikle dijital platformlarda yer alan [kullanıcı yorumları](#) (OD3) incelendiğinde açıkça görülmektedir. Elde edilen bu veriler doğrultusunda, toplumsal katkı hedefleri açısından önemli ölçüde başarı sağlandığı söylenebilmektedir.

Diğer taraftan Yükseköğretim Kalite Kurulu Başkanlığı’nın (YÖKAK) turizm alanında yetkilendirdiği tek kuruluş olan Turizm Eğitimi Değerlendirme ve Akreditasyon Kurulu (TURAK) tarafından yapılan akreditasyon değerlendirme süreci 2025 yılında başarıyla tamamlanmış ve Fakültemiz Turizm Rehberliği Programı 2028 yılına kadar akredite [2_OD4] edilmiştir.

Toplumsal katkı hedeflerimizden bir diğeri, engelli bireylerin eğitime erişimini kolaylaştırmaktır. Bu kapsamda, 2020 yılında fakültemiz ve bağlı uygulama birimleri çevresinde engelsiz kampüs düzenlemelerinin tamamlanmasına yönelik çalışmalar yürütülmüştür. Bu çalışmalar doğrultusunda, Yükseköğretim Kurulu (YÖK) Engelli Öğrenci Komisyonu’nun “Engelsiz Üniversite Ödülleri” projesine katılım sağlanmıştır. Söz konusu proje, yükseköğretim kurumlarındaki engelli bireylerin mekânlara, eğitim ve sosyo-kültürel etkinliklere erişimini kolaylaştırmayı, farkındalık yaratmayı ve olumlu uygulamaları yaygınlaştırmayı amaçlamaktadır. Bu çabalar sonucunda, Fakültemiz YÖK tarafından yürütülen Engelsiz Üniversite programı kapsamında “[Mavi Bayrak Aday Ödülü](#)” almaya hak kazanmıştır.

D.1.2. Kaynaklar

Fakültemize bağlı olarak faaliyet gösteren Hızıroğlu Uygulama Otel, hizmet kalitesi ve konaklayan misafir sayısı açısından sürekli bir gelişim göstermekte olup, toplumsal katkı sağlama misyonunu sürdürmektedir. Bununla birlikte, fakültemiz doğrudan veya dolaylı şekilde irtibat halinde olduğu çeşitli iç ve dış paydaşlara sahiptir. Paydaşların beklentileri, sağladıkları destek ve katkılar, fakültenin stratejik yönelimlerinin belirlenmesi ve geleceğe yönelik amaç ve hedeflerin şekillendirilmesinde kritik öneme sahiptir. Paydaşlar, “Stratejik Plan Hazırlama Komisyonu” tarafından türlerine göre iç ve dış paydaş olarak, ayrıca çalışan, hizmet alan, zorunlu veya gönüllü olarak temel ortak ve stratejik ortak şeklinde sınıflandırılmıştır. Buna göre iç paydaşları öğrenciler ve akademik ile idari personelden oluşurken, dış paydaşları öğrenci aileleri, mezunlar, sektör temsilcileri, diğer turizm fakülteleri, kamu kurumları, sivil toplum kuruluşları ve uygulama oteli misafirlerinden meydana gelmektedir. Toplumsal katkı süreçlerinin etkin yürütülmesi kapsamında, hem iç hem de dış paydaşların katılımıyla fakültemizde sürekli iyileştirme çalışmaları gerçekleştirilmektedir. Bu çerçevede yürütülen etkinlikler aşağıdaki şekilde özetlenebilir:

- 1- 26 Şubat 2025 tarihinde Tatilbudur.com Seyahat Acentesi ve Swiss Bodrum Resort Beach Yetkilileri [öğrencilerimizle buluştu](#) (OD3).
- 2- 28 Şubat 2025 tarihinde Slow Food Kayseri Buluşması [etkinliği gerçekleştirildi](#) (OD3).
- 3- 18 Mart 2025 tarihinde Turizm Rehberliği Bölümü öğrencileri fotoğrafçılık [uygulama gezisine katıldı](#) (OD3).
- 4- 21 Mart 2025 tarihinde Turizm Rehberliği Bölümü öğrencileri Talas’ın Tarihi Sokakları’nda fotoğrafçılık [uygulama gezisine katıldı](#) (OD3).
- 5- 26 Mart 2025 tarihinde Profesyonel Bıçak Eğitimi [semineri düzenlendi](#) (OD3).
- 6- 14 Nisan 2025 tarihinde Biser Mora 20. Uluslararası Mutfak Festivali Yemek Yarışmasında [birinci oldu](#) (OD3).
- 7- 17 Nisan 2025 tarihinde Kayseri’nin Yerel Değerleri” konulu [söyleşi gerçekleştirildi](#) (OD3).
- 8- 18 Nisan 2025 tarihinde Turizm Haftası Etkinlikleri kapsamında “Kayseri’nin Turizm Değerleri” [konferansı gerçekleştirildi](#) (OD3).
- 9- 22 Nisan 2025 tarihinde [Bayramhacı Gezisi düzenlendi](#) (OD3).
- 10- 9 Mayıs 2025 tarihinde mezunumuz Kariyer Planlama dersi kapsamında öğrencilerimizle [bir araya geldi](#) (OD3).
- 11- 16 Mayıs 2025 tarihinde Fakültemizde [Bilgi Yarışması düzenlendi](#) (OD3).
- 12- 21 Mayıs 2025 tarihinde Fakültemizde [Türk Mutfak Haftası kutlandı](#) (OD3).
- 13- 26 Mayıs 2025 tarihinde Müzeler Haftası kapsamında [gezi düzenlendi](#) (OD3).
- 14- 28 Mayıs 2025 tarihinde “Anadolu’dan Geleneksel El Sanatları Esintileri” [sergisi düzenlendi](#) (OD3).
- 15- 16 Haziran 2025 tarihinde Turizm Rehberliği Bölümü Kapadokya’ya yönelik [teknik gezi gerçekleştirdi](#) (OD3).
- 16- 4 Temmuz 2025 tarihinde Turizm Fakültesi ile Botho Üniversitesi arasında iş birliği [görüşmesi gerçekleştirildi](#) (OD3).
- 17- 25 Eylül 2025 tarihinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü açılış dersi, yarışması ve üniforma giydime töreni [gerçekleştirildi](#) (OD3).
- 18- 6 Ekim 2025 tarihinde Rumi Yolu Kültür Rotası Paneli [düzenlendi](#) (OD3).
- 19- 7 Ekim 2025 tarihinde Bağlımlılıkla Mücadele ve Siber Güvenlik Konferansı [gerçekleştirildi](#) (OD3).
- 20- 22 Ekim 2025 tarihinde Kayseri Büyükşehir Belediyesi İle Üniversitemiz arasında iş birliği [protokolü imzalandı](#) (OD3).

- 21- 30 Ekim 2025 tarihinde Fakültemiz Kayseri Gastronomi Günleri'ne katılım sağladı (OD3).
- 22- 5 Kasım 2025 tarihinde Fakültemiz ile Kayseri Otelciler Derneği (KAYOTED) arasında iş birliği protokolü imzalandı (OD3).
- 23- 13 Kasım 2025 tarihinde TURAK Akreditasyon saha ziyareti gerçekleştirildi (OD3).
- 24- 25 Kasım 2025 tarihinde LUFI Coffee Teknik Gezisi gerçekleştirildi (OD3).
- 25- 8 Aralık 2025 tarihinde Kayseri Mutfağı Atölyesi gerçekleştirildi (OD3).
- 26- 15 Aralık 2025 tarihinde Sivas Teknik Gezisi gerçekleştirildi (OD3).
- 27- 18 Aralık 2025 tarihinde Pastacılık Atölyesi gerçekleştirildi (OD3).
- 28- 18 Aralık 2025 tarihinde Radisson Blu Erciyes Mountain Hotel'e teknik gezi gerçekleştirildi (OD3).
- 29- 23 Aralık 2025 tarihinde Mutfakta Güzel Sanatlar Atölyesi gerçekleştirildi (OD3).
- 30- 23 Aralık 2025 tarihinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencilerimiz Radisson Blu Hotel Mount Erciyes teknik gezisi gerçekleştirildi (OD3).
- Bunun yanı sıra, fakültemiz akademisyenlerinin 2025 yılı içerisinde yayımladıkları çalışmalar da bu bölümde sunulacaktır.

Kıtap

- Karamustafa, K. & Kılıçhan, R. (Eds.) (2025). Gastronomi Turizmi Çalışmaları. Detay Yayın.
- Kündem, S., & Yıldız, E., (2025). SEMA-KODEX DİJİTAL VARLIĞIN SİRİAL ANLAM HARİTASI Zihnin Ötesine Bir Yolculuk . Ankara: DETAY YAYINCILIK.

Kıtap Bölümü

- Şanlıoğlu, Ö., & İrk, N. (2025). Akıllı Teknolojiler ve Rekreasyon Yönetimi. İçinde A. Erdem & O. Çolak (Eds.), Rekreasyon ve Teknoloji, (ss. 25-53). Detay Yayın.
- Toprakkale, E. K., & Akın, M. H. (2025). Rekreasyonel Pazarlamada Dijital Arçaların Kullanımı. İçinde A. Erdem & O. Çolak (Eds.), Rekreasyon ve Teknoloji (ss. 313-333). Detay Yayın.
- Fusté-Forné, F., & Ülker, P. (2025). Cheese Aesthetics in Tourism. In Global Perspectives on Cheese Tourism (pp. 135-148). IGI Global Scientific Publishing
- Ülker, P., (2025). Sofralarda Buluşan Kültürler: Gastrodiplomasinin Kültürel Boyutu. İçinde M. S. Bayındır (Ed.), Lezzetin Gücü: Gastronomi ve Fispomasi (Gastrodiplomasi (pp.31-46), Ankara: Detay Yayın.
- Ülker, M. (2025). Cheese Tourism: A Pathway to Sustainable Rural Development. In Global Perspectives on Cheese Tourism (pp. 179-198). IGI Global Scientific Publishing
- Çokal, Z., & Bildircin, D., (2025). Gamification in Tourist Guidance to Improve Tourist Interaction and Experience. In Gamification Practices for Service Ecosystem Experiences (pp.107-134), Pennsylvania: IGI Global yayımevi.

Makale

- Aysin Ömek, N., & Karamustafa, K. (2025). Understanding the evolution of the guided tours: the case of Türkiye. Journal of Tourism and Cultural Change, 23(1), 47-63.
- Ömek, N. A., & Karamustafa, K. (2025). Scenarios for the future of tour guiding: A Delphi-based analysis for 2040. Futures, 165, 103497.
- Karamustafa, K., & Kılıçhan, B. (2025). Turizm Sektöründe Kariyer: Öğrenciler ve Mezunlar Perspektifinden Bir Değerlendirme (Career in The Tourism Sector: An Evaluation From the Perspective of Students and Graduates). Journal of Tourism & Gastronomy Studies, 13(2), 2114-2139.
- Değirmencioğlu, P. T., & Karamustafa, K. (2025). Sağlık Turizminde Türkiye'den Yeni Bir Sigorta: Sağlık Turizmi Komplikasyon Güvencesi Sigortası. Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, (68), 405-418.
- Yılmaz, M., & Karamustafa, K. (2025). Artificial Intelligence Ethics and Digitalization in Tourism: The Rise of Service Robots and Possible Consequences. Journal of gastronomy, hospitality and travel (Online), 8(4), 1617-1644.
- Karamustafa, K., & Kılıçhan, B. (2025). Turizm Sektöründe Kariyer: Kararı, Kariyer Memnuniyeti ve Gelecek Kariyer Niyeti Konularının Kariyer Teorileri Çerçevesinde Değerlendirilmesi. Journal of gastronomy, hospitality and travel (Online), 8(4), 1497-1522.
- Daldıran, B., Daldıran, K., & Güllü, K. (2025). Digital transformation for quality management, operational excellence, and sales force effectiveness in an Industry 4.0 context: Evidence from Siemens AG. Turkish Journal of Marketing, 10(2), 87-106.
- Aşar, D., & Güllü, K. (2025). Türkiye'de post-endüstriyel dönüşüm bağlamında turizmde fijital pazarlama ve teknoloji kullanımı. Erciyes Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi, (72), 171-183.
- İrk, N., Şanlıoğlu, Ö., & Erdem, A. (2025). Turizm sektöründe kadın istihdamı ve sorunlarının tespitine yönelik bir araştırma: Kayseri ili örneği. Elegst/Elegeş, 5(1), 34-47.
- Bulut, Y., & Şanlıoğlu, Ö. (2025). Beş Faktör Kişilik Ölçeğinin Yapı Geçerliliğinin İncelenmesi Üzerine Bir Araştırma. Erciyes Akademi, 39(3), 857-874.
- Askerov, T., & Şanlıoğlu, Ö. (2025). Turizm Sektörünün Azerbaycan Ekonomisi İçerisindeki Önemi Üzerine Bir Değerlendirme. Gündem Turizm, 1(1), 85-101.
- Toprakkale, E. K., & Akın, M. H. (2025). Health Tourism in Turkey: Developments, Opportunities, and Future Perspectives. Journal of Tourism Intelligence and Smartness, 8(2), 55-73.
- Karaca, Ş., & Akın, M. H. (2025). Turizmde Makine Öğrenmesi İle İlgili Ulusal Yazındaki Çalışmaların Bibliyometrik Analizi. Turar Turizm ve Araştırma Dergisi, 14(1), 169-195.
- İrk, N., & Çeşmeci, N. (2025). Cam Tavandan Kurumsal Zirveye: Turizm Sektöründe Kadınların Yöneticilik Yolculuğu. Turar Turizm ve Araştırma Dergisi, 14(2), 282-305.
- Ertan, F., & Çeşmeci, N. (2025). Meaningful Work in Tourism and Tour Guiding: A Systematic Literature Review. Journal of Hospitality and Tourism Issues, 7(2), 203-224.

- Çeşmeci, N. (2025). Bayramhacı Kaplıcalarında Termal Turizm: Çevrimiçi Değerlendirmeler Işığında Geliştirme Önerileri. *Uluslararası Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 9(1), 49-63.
- Çeşmeci, N., & Abashidze, T. (2025). Turizmde Mobil Teknolojiler ve Mobil Uygulamalar Alanyazını Üzerine Sistematik bir Derleme. *Gündem Turizm*, 1(1), 49-68.
- Yıldız, E., & Çakıcı, C. Yiyecek Seçiminde Sağlık ve Lezzet Tutumu Ölçeğinin (SALTÖ) Geçerlik Çalışması. *Erciyes Akademi*, 39(3), 701-719.
- Yıldız, E., & İrk, N. (2025). Sessiz Çığlıklar: Yiyecek-İçecek Sektöründe Faaliyet Gösteren Kadın Çalışanların Etik İhlallere Karşı Tepkileri. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 10(2), 106-122.
- Çalhan, H. (2025). Turizm Sektöründe Dijital Dönüşüm ve Dijital İnovasyonlar Üzerine Kavramsal Bir Değerlendirme. *Girişimcilik İnovasyon ve Pazarlama Araştırmaları Dergisi*, 9(18), 65-85.
- Çalhan, H., Saygın, G. N., & Pekin, E. (2025). Sessiz İstifa Konusundaki Çalışmaların (WoS) Bibliyometrik Haritalama Yöntemiyle İncelenmesi. *Uluslararası İşletme Bilimi ve Uygulamaları Dergisi*, 5(3), 48-65.
- Çalhan, H., Aykan, P., Çimenyer, A. B., & Yorulmaz, M. (2025). Nepotizm Konulu Makalelerin (WOS) Bibliyometrik Haritalama Yöntemiyle İncelenmesi. *Uluslararası İşletme, Ekonomi ve Yönetim Perspektifleri Dergisi*, 9(9/2), 196-220.
- Derinalp Çanakçı, S., (2025). Üniversite Öğrencilerinin Çiğ Beslenme Algı Düzeylerinin Belirlenmesi. *Erciyes Akademi*, 39(03), 799-808.
- Derinalp Çanakçı, S., (2025). Türk Mutfak Kültüründe Çikolata, Şekerleme ve Türevlerinin Coğrafi İşaretli Ürünler Kapsamında Değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 13(2), 1297-1310.
- Aybek, G., Ülker, P., Ülker, M., & Parlak Biçer, Z. Ö. (2025). Too much time to seek, too little to risk: a socioemotional selectivity perspective on generational differences in ethnic restaurant intentions. *British Food Journal*, 1-23.
- Çanakçı, T., & Cihangir, S. N. (2025). Türkiye'de Gastronomi Alan Yazınında Gıda Hijyeni ve Gıda Güvenliğine Yönelik Yapılan Çalışmaların Bibliyografik Analizi. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 8(2), 358-373.
- Çanakçı, T. (2025). Türk Mutfak Kültüründe Bal ve Coğrafi İşaretli Ballar Üzerine Bir Değerlendirme. *Journal of Academic Tourism Studies*, 5(2), 32-40.
- Aysin Ömek, N., Ömek, S., & Müntüsoğlu, H. (2025). Tourism's Impact on the Everyday Lives of Locals: A Case Study from Uçhisar. *Tourism Planning & Development*, 1-21.
- Ömek, N. A. (2025). Türkçe Rehberlik Mesleğe Açılan Yeni Bir Kapı mı? Rehber Adayları Perspektifinden Bir Uygulama. *Turizm Akademik Dergisi*, 12(2), 309-322.
- Bıldırcıngil, D., & Çokal, Z. (2025). Kültürel Miras Alanlarında Ziyaretçi Deneyimi: Nemrut Dağı Örneği. *Journal of Hospitality and Tourism Issues*, 7(1), 67-84.

Sempozyum Bildiri

- Güllü, K., & Bıldırcıngil, D., (2025). GASTRONOMİ REHBERLİĞİNDE UZMANLAŞMA. *Kapadokya Gastronomi, Gıda ve Turizm Araştırmaları Kongresi* (pp.141-142). Nevşehir, Turkey.
- İrk, N., & Şanlıoğlu, Ö. (2025). Kırsalda Kadın İşgücü ve Doğa Sporları: Kayseri'de Sürdürülebilir İstihdam Olanakları. 25. Ulusal Turizm Kongresi, 25-27 Eylül 2025, Erzurum/Türkiye.
- Taş, S., Kamber Taş, S. S. & Akın, M. H. (2025). Tabiat Parklarında Ziyaretçi Memnuniyetsizliği: Çevrimiçi Yorumlar Üzerinden Güntüşane Örneği. 25. Ulusal Turizm Kongresi, 25-27 Eylül 2025 (ss. 777-786). Erzurum, Türkiye.
- Saygın, G. N., & Akın, M. H. (2025). A Study on the Evaluation of the Conflict and Cooperation Between Last Chance Tourism and Ecotourism. The 6th Conference on Managing Tourism Across Continents – Tourism for a better World (MTCO'25), 30 Nisan 2025, İstanbul, Türkiye.
- Kündem, S., & Yıldız, E., (2025). OBSCURA-AI // DARK ROOM PROTOCOL (DRP): AN ANTIFRAGILE, EVIDENCE-LINKED CORE FOR AI PRODUCTION (OAS 3.1.0, HTTP/3, JCS+ED25519) . 7th International Palestra Scientific Research DOI: <https://doi.org/10.30546/19023.978-9952-8605-4-2.2025.056>. Congress (pp.556-580). Skopje, Macedonia
- Kündem, S., & Yıldız, E., (2025). SAFE MENU OPTIMIZATION IN HOSPITAL KITCHENS WITH HL7 FHIR AND SNOMED CT: THE ΦΨΩ AUDIT GATE AND A Ψ-RESONANCE-BASED AI ARCHITECTURE 2 . 7TH INTERNATIONAL PALESTRA SCIENTIFIC RESEARCH CONGRESS (pp.526-555). Skopje, Macedonia
- Kündem, S., & Yıldız, E., (2025). AN LLM-ENABLED EVIDENCE CHAIN FOR ENDEMIC EARLY WARNING . INTERNATIONAL BALIKESIR ACADEMIC RESEARCH CONGRESS ON HEALTH SCIENCES (pp.1212-1245). Balıkesir, Turkey
- Kündem, S., & Yıldız, E., (2025). MEDEVAL-TR: ACCURACY, CALIBRATION, AND SAFETY ASSESSMENT OF LARGE LANGUAGE MODELS ON TURKISH CLINICAL VIGNETTES— PROTOCOL, METRIC LEXICON, AND PILOT FINDINGS . INTERNATIONAL BALIKESIR ACADEMIC RESEARCH CONGRESS ON HEALTH SCIENCES (pp.1032-1077). Balıkesir, Turkey
- Kündem, S., & Yıldız, E., (2025). SEMANTIC PERSONALIZED NUTRITION WITH CHEF ÆON: DESIGN AND CRITICAL APPRAISAL OF AN HL7 FHIR–SNOMED CT–FOODON–COMPLIANT, CGMSUPPORTED N-OF-1 PROTOCOL . INTERNATIONAL BALIKESIR ACADEMIC RESEARCH CONGRESS ON HEALTH SCIENCES (pp.1004-1031). Balıkesir, Turkey
- Kündem, S., & Yıldız, E., (2025). CHEF ÆON V1.4-LOCK: MULTI-OBJECTIVE, VERIFIABLE, AND REPRODUCIBLE OPTIMIZATION WITH QUANTUM-HYBRID ARTIFICIAL INTELLIGENCE IN CLINICAL NUTRITION . 12TH INTERNATIONAL ACHARAKA CONGRESS ON MEDICINE, NURSING, MIDWIFERY, AND HEALTH SCIENCES (pp.163-187). Baku, Azerbaijan
- Çalhan, H., (2025). Sağlık Turizminde İnovatif Bir Ürün Olarak Talassoterapinin Değerlendirilmesi . 18. Uluslararası İstanbul Bilimsel Çalışmalar Kongresi (pp.0-1). İstanbul, Turkey
- Çalhan, H., (2025). Sağlık Turizminde İnovatif Ürünler Olarak Shinrin-Yoku ve Shinrin-Ryohonun Değerlendirilmesi . 18. Uluslararası İstanbul Bilimsel Çalışmalar Kongresi (pp.0-1). İstanbul, Turkey
- Aysin Ömek, N., (2025). Turist Rehberliği Alanında Dil Yeterliliği Şartındaki Değişimin Öğrenci Perspektifinden Değerlendirilmesi: Türkçe Rehberlik Uygulamasına Yönelik Bir Bakış . VII. Ulusal Turist Rehberliği Kongresi (pp.11). Aksaray, Turkey.
- Yılmaz, M., (2025). Destinasyonların İnovasyon Yönlülüğünün Turizm Gelişimine Etkisi: Yatay Kesit Analizi . SELCUK 13th INTERNATIONAL CONFERENCE ON SOCIAL

SCIENCES (pp.156-170). Konya, Turkey

Yılmaz, M., (2025). Sürdürülebilir Seyahat ve Turizmde Ülke Performansının Ölçülmesi: Enerji Tüketimi ve Karbon Göstergeleri ile Entropi-WASPAS Analizi . 6TH INTERNATIONAL ACADEMIC RESEARCHES FOR SUSTAINABILITY 2025, İstanbul, Turkey

Yılmaz, M., & Yılmaz, B., (2025). Turizmde Ulaşım ve Lojistiğin Çevresel Boyutu: İklim Değişikliği ve Sürdürülebilirlik Odaklı Sistematik Bir İnceleme . 6TH INTERNATIONAL ACADEMIC RESEARCHES FOR SUSTAINABILITY 2025, İstanbul, Turkey

1 - [1_OD3_Uygulama_Oteli_Verileri](#)

2 - [2_OD_4_Turizm_Rehberligi_Akreditasyon](#)

6.2- D.2. Toplumsal Katkı Performansı

Fakültemiz, toplumsal katkı performansını artırmak ve sürdürülebilir bir izleme mekanizması oluşturmak amacıyla çeşitli faaliyetler yürütmüştür. Bu kapsamda, [Kayseri Otelciler Derneği \(KAYOTED\) \(OD3\)](#) ile ve [Kayseri Büyükşehir Belediyesi \(OD3\)](#) ile iş birliği protokolleri imzalanmış, böylece hem eğitim hem de toplumsal hizmet alanında stratejik ortaklıklar kurulmuştur. Ayrıca, Turizm Rehberliği Bölümü kapsamında [dış paydaşlarla toplantılar \(OD2\)](#) düzenlenmiş ve paydaş beklentileri doğrultusunda süreçler gözden geçirilmiştir. Fakültemiz aynı zamanda toplumsal farkındalık oluşturmaya hedefleyen etkinlikler de yürütmüş, bu bağlamda [Bağımlılıkla Mücadele ve Siber Güvenlik \(OD2\)](#) konferansı gerçekleştirilmiş ve [LÖSEV Kayseri temsilcileri \(OD2\)](#) fakültemizi ziyaret etmişlerdir. Söz konusu iş birlikleri, düzenlenen toplantılar ve etkinlikler, toplumsal katkı hedeflerimizin izlenmesi, değerlendirilmesi ve iyileştirilmesi sürecine önemli katkılar sağlamaktadır.

7 - SONUÇ VE DEĞERLENDİRME

7.1- 1. Sonuç

SONUÇ VE DEĞERLENDİRME

Fakültede yürütülen eğitim-öğretim faaliyetleri; turizm sektörünün ihtiyaç duyduğu, mesleki formasyona sahip, bilgi teknolojilerini etkin kullanabilen, iyi düzeyde İngilizceye hâkim ve ikinci yabancı dil olarak Almanca veya Rusçayı temel seviyede kullanabilen, teorik bilgiyle donatılmış nitelikli turizm işletmecileri yetiştirme hedefi doğrultusunda şekillendirilmektedir. Bu yaklaşım, Fakültenin temel misyonu çerçevesinde sürdürülmektedir. Bu kapsamda, Turizm İşletmeciliği Programının akreditasyonu 2024 yılında TURAK (Turizm Eğitimi Değerlendirme ve Akreditasyon Kurulu) tarafından üç yıl süreyle uzatılmıştır. Benzer şekilde, Turizm Rehberliği Programının akreditasyonu da 2025 yılında yine TURAK tarafından üç yıl süreyle uzatılmıştır. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programı için ise ilk mezunların verilmesinin ardından akreditasyon başvurusunun yapılması planlanmaktadır. Fakültede yürütülen tüm faaliyetler, “İyiye daha iyiye; geçmişten öğrenerek geleceği planlayarak” anlayışı doğrultusunda ele alınmakta; bu yaklaşımın akademik ve idari personel tarafından benimsenmesi ve sürdürülebilir hâle getirilmesi hedeflenmektedir.

Liderlik, Yönetişim ve Kalite

Fakültede yönetsel ve operasyonel süreçlerin etkin bir biçimde yürütülmesini sağlamak amacıyla gerekli veri ve bilgiler düzenli aralıklarla toplanmakta, analiz edilmekte ve elde edilen bulgular doğrultusunda iyileştirme çalışmaları gerçekleştirilmektedir. Bu kapsamda kurumsal hafızanın korunması ve sürdürülebilirliğin sağlanması amacıyla 2025 yılı içerisinde gerçekleştirilen tüm faaliyetler; fotoğraf, video ve tutanaklarla kayıt altına alınmış, değerlendirilmiş ve yıl sonu analizleri akademik personelin katılımıyla yapılan toplantılarda ele alınarak 2026 yılına yönelik planlamalar yapılmıştır. Yönetsel ve operasyonel etkinliği artırmak amacıyla fakültede görev yapan komisyonlar güncellenmiş ve bu yapıların aktif şekilde çalışması sağlanmıştır. Komisyonlar arasında düzenli bilgi paylaşımı gerçekleştirilmekte olup, alınan kararlar belirli aralıklarla tüm fakülte personelinin katıldığı toplantılarda paylaşılmaktadır. Ayrıca, iş birliği gerektiren konularda bireysel bilgilendirme yerine toplu bilgilendirme yaklaşımı benimsenerek tüm personelin süreçlere hâkim olması sağlanmaktadır. Yükseköğretim Kurumları Sınavı (YKS) Turizm Ön Lisans ve Lisans Kontenjanları ile Yerleştirme Sonuçları İstatistikleri ve Raporu incelendiğinde; Turizm İşletmeciliği, Turizm Rehberliği ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programlarının Türkiye genelindeki fakülteler arasında (en yüksek puan sıralamaları dikkate alındığında) üst sıralarda yer aldığı görülmektedir. Bu durum, Fakültenin belirlediği vizyon doğrultusunda hareket ettiğinin önemli bir göstergesi olarak değerlendirilmektedir.

Eğitim ve Öğretim

Eğitim-öğretim programlarının geliştirilmesi sürecinde fakültenin iç paydaşları olan akademik ve idari personel ile öğrencilerin görüşleri dikkate alınmakta; bunun yanı sıra dış paydaşlar kapsamında turizm sektöründe faaliyet gösteren konaklama, yiyecek-içecek, seyahat ve ulaşım işletmelerinin yöneticileri, meslek örgütü temsilcileri ve mezunlardan alınan geri bildirimler doğrultusunda programlarda gerekli düzenleme ve güncellemeler yapılmaktadır. Program yeterliliklerinin belirlenmesinde Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi ile uyum gözetilmekte; aynı zamanda bu yeterlilikler ile ders öğrenme çıktıları arasında sistematik bir ilişkilendirme kurulmaktadır. Erciyes Üniversitesi Senatosu tarafından onaylanan Fakülte Yönetim Kurulu kararı doğrultusunda, her bir dersin program yeterliliklerine katkı düzeyi ile eğitim amaç ve kazanımları Ders Bilgi Paketi üzerinden kamuoyuna açık biçimde paylaşılmaktadır. Fakülte bünyesindeki programlar, iç ve dış paydaşların katılımıyla her yıl düzenli olarak gerçekleştirilen istişare toplantıları ve memnuniyet anketleri aracılığıyla değerlendirilmekte ve gözden geçirilmektedir. Bu süreçte özellikle öğrencilerden elde edilen geri bildirimler dikkatle analiz edilerek iyileştirme çalışmalarına yön verilmektedir.

Araştırma ve Geliştirme

Fakültede yürütülen eğitim-öğretim faaliyetlerinin, araştırma faaliyetleriyle bütünlük ve birbirini destekleyici bir yapı içerisinde olmasına özen gösterilmektedir. Bu doğrultuda gerçekleştirilen sektör toplantıları, eğitimler ve uygulamaya dayalı çalışmalar, bilimsel araştırmalar sonucunda elde edilen çıktılarla desteklenmektedir. Araştırma faaliyetlerinden elde edilen bulgular, sektör temsilcileri, öğrenciler ve diğer paydaşlarla paylaşılmakta; böylece bilgi aktarımı ve etkileşim güçlendirilmektedir. Ayrıca, akademik personelin ulusal ve uluslararası düzeyde araştırma faaliyetlerine katılımı teşvik edilmekte; mesleki ve bilimsel gelişmelerinin desteklenmesi yoluyla akademik üretkenliğe katkı sağlanmaktadır.

Toplumsal Katkı

Akademik personelin kurum dışı araştırma faaliyetlerine katılımı fakülte tarafından teşvik edilmekte; bunun yanı sıra kurum içi imkânlar aracılığıyla da destek sağlanmaktadır. Ulusal ve uluslararası düzeyde gerçekleştirilen nitelikli araştırma etkinliklerine ilişkin duyurular, kurum içi e-posta sistemi üzerinden düzenli olarak akademik personele iletilmektedir. Paylaşılan bu bilgiler; etkinliklerin yeri, zamanı ve araştırma konuları gibi temel unsurları kapsamakta ve akademisyenlerin ilgili faaliyetlere yönlendirilmesine katkı sunmaktadır. Bu kapsamda gerçekleştirilen araştırma faaliyetlerinin hem kurumsal gelişime hem de bölgesel ve ulusal düzeyde kalkınmaya katkı sağladığı değerlendirilmektedir.