

SELÇUK ÜNİVERSİTESİ
BEYŞEHİR ALİ AKKANAT TURİZM FAKÜLTESİ
ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU

Birim Hakkında Genel Bilgiler

S.Ü. Beyşehir Ali Akkanat Turizm Fakültesi

Ali Akkanat Kampüsü Bademli mah. Bademli cad. 99/A 42700 Beyşehir/KONYA

Tel: 0332 512 05 80 Faks: 0332 512 38 68

Prof. Dr. Ramazan GÖRAL- Dekan V.

Doç. Dr. Yüksel GÜRSOY-Dekan Yardımcısı

Dr. Öğr. Üyesi Engin TENGİLİMOĞLU-Dekan Yardımcısı

Dekan Yardımcısı Görev Dağılımı

<u>Sorumlu Dekan Yardımcısı-1</u> <u>Doç. Dr. Yüksel GÜRSOY</u>	<u>Sorumlu Dekan Yardımcısı-2</u> <u>Dr. Öğr. Üyesi Engin TENGİLİMOĞLU</u>
Sınav Komisyonu Her türlü sınav tarih, saat ve yerlerin belirlenmesini, gözetmenlerin tayin edilmesini ve sınavların düzenli olarak yapılmasını ve mazeret sınav isteklerinin değerlendirilip sonuçlandırılmasını sağlamak.	Akademik Personel Özlük İşlemleri Akademik Personelin atanma, kadro, izin, rapor ve diğer özlük haklarını izlemek, bu konularda personelin isteklerini dinlemek ve çözüme kavuşturmak.
Öğrenci tarafından sınav sonuçlarına yapılan itirazları değerlendirmek ve sonuçlandırılmasını sağlamak.	Öğrenci ders kayıtlarını düzenli yapılmasını sağlama, kayıt dondurma, muafiyet vb. işleri yürütmek, öğrenci danışmanlık hizmetlerini düzenlemek ve işleyişin mevzuata göre yürütülmesini denetlemek.
Erasmus Koordinatörlüğü	Farabi Koordinatörlüğü
Yandal ve Çift Anadal Koordinatörlüğü	Mevlana Değişim Programı Koordinatörlüğü
Öğrenci Muafiyetleri İntibak Komisyonu	Bologna ve AKTS Koordinatörlüğü
Dikey/Yatay Geçiş Komisyonu	Uygulama Oteli Bina Tespit Pro. Çal. Komisyonu
Türk Devlet Akraba Top. Burs. Öğr. Evrakları Takip Komisyonu	Fakülte/Bölüm Faaliyet Raporu Hazırlama Komisyonu
Yabancı Uyruklu Öğrenci Komisyonu	Sosyal Faaliyet ve Mezuniyet Komisyonu
Study in Turkey Birim Sorumlusu	Sıfır Atık Projesi, Yeşil Kampüs ve Engelsiz Kampüs Sorumlusu
Akademik Personel-Öğrenci Disiplin Soruşturma Komisyonu	EBYS ve Ek Ders Sistemi Sorumlusu
Uzaktan Eğitim Komisyonu	Öğrenci Konseyi Seçimi Sorumlusu
Staj ve İşbaşı Eğitimi Komisyonu	Tek Kod ve Tek Ders Programı Uyum Komisyonu
Proje Geliştirme Komisyonu	Ders Programı Düzenleme Komisyonu
Program Geliştirme, İstihdam ve Kariyer Geliştirme Komisyonu	Bölüm ve Fakülte Web Yayın Sorumluluğu

Uluslararası İlişkiler Komisyonu	Fakülte Stratejik Planlama ve Kalite Komisyonu
Pedagojik Formasyon Eğitimi Komisyonu	Fakülte Akreditasyon Üst Komisyonu
Dekanlık mevzuat çerçevesinde verilecek diğer görevleri yürütmek	Dekanlık mevzuat çerçevesinde verilecek diğer görevleri yürütmek

Raporu Hazırlayan

Birimdeki Programlar ve Akademik Personele İlişkin Bilgiler

Turizm İşletmeciliği Bölümü

Doç. Dr. Ayşe GÖKÇEN KAPUSUZ- Turizm İşletmeciliği Bölüm Başkanı

Prof. Dr. Ramazan GÖRAL

Dr. Öğr. Üyesi Engin TENGİLİMOĞLU

Öğr. Gör. Dr. Hüseyin ŞENEROL

Turizm Rehberliği Bölümü

Doç. Dr. Yüksel GÜRSOY- Turizm Rehberliği Bölüm Başkanı

Doç. Dr. Mustafa ARSLAN

Doç. Dr. Ömür Hakan KUZU

Öğr. Gör. Çetin TOPUZ

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

Doç. Dr. Simga ŞALVARCI- Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı

Doç. Dr. Kadriye Alev GARİP

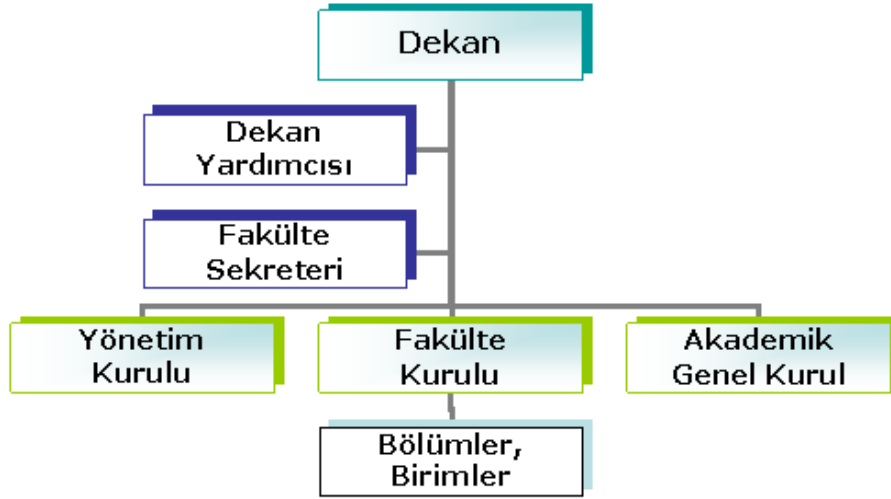
Dr. Öğr. Üyesi Nezahat OLCAY

Arş. Gör. Yiğit BURAK

Rekreasyon Yönetimi Bölümü

Doç. Dr. Ömür Hakan KUZU- Rekreasyon Yönetimi Bölüm Başkanı

Organizasyon şemasını veriniz.



Birimin Misyon ve Vizyonu

Misyon

Turizm işletmeciliği alanında ve sektörün olmazsa olmazlarından olan yabancı dil öğreniminde uzmanlaşmış eğitim öğretim hizmeti vermek, Turizm sektörü, bölge, ülke ve tüm toplum adına sonuç ve toplumsal hizmet odaklı özgün araştırma ve projeler geliştirmek, Sektörün aradığı nitelikteki formasyonun yanı sıra yaşadığı toplum ve evrensel değerlerle donanmış bireyler yetiştirerek ülke istihdamına ve turizm ekonomisine katkı sunmaktır.

Vizyon

Turizm alanında özgün ve yenilikçi bilgi üreten, yetiştirdiği öğrencilerle sektörün nitelikli çalışan istihdamına katkı sunan, turizmin önemli bileşenlerinden olan toplum, çevre ve ekonomi sarmalı bağlamında sosyal sorumluluk ve sürdürülebilir kalkınma adına yöreye, bölgeye, ülkeye ve tüm dünyaya değerler katan bir fakülte olmaktır.

Birimdeki Programlar ve Akademik Personele İlişkin Bilgiler

Fakültemizde **Yandal ve Çift Anadal** Programı uygulanmakta olup, eğitim-öğretim ise Turizm İşletmeciliği, Turizm Rehberliği ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programı (Türkçe) şeklinde verilmektedir.

Fakültemiz akademik kadrosunda; 1 Profesör, 5 Doç. Dr. 2 Dr. Öğretim Üyesi, 1 Araştırma Görevlisi ve 1 Dr. Öğretim Görevlisi ve 1. Öğretim Görevlisi bulunmaktadır.

Öğretim Kadrosu Yeterliliği

Her bölümde çeşitli uzmanlık alanlarında öğretim elemanı ihtiyacı bulunmaktadır.

Danışma Kurulu

İÇ PAYDAŞLAR			DIŞ PAYDAŞLAR		
Adı ve Soyadı (varsa unvanı)	Bölümü	Görevi	Adı ve Soyadı	Görev Yeri	Pozisyonu
Prof. Dr. Ramazan GÖRAL	Turizm İşletmeciliği	Dekan Bölüm Başkanı Kurul Başkanı	Ali AKKANAT	Akkanat Holding	Yönetim Kurulu Başkanı
Doç. Dr. Mustafa ARSLAN	Turizm Rehberliği	Bölüm Başkanı	Kamil AKKANAT	Beybo Boya Sanayi A.Ş.	Yönetim Kurulu Başkanı
Doç. Dr. Simge ŞALVARCI	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Bölüm Başkanı	Mehmet Kemal AKPINAR	Beyşehir Kaymakamlığı	Kaymakam
Doç. Dr. Ömür Hakan KUZU	Rekreasyon Yönetimi	Bölüm Başkanı	İnş. Müh. Adil BAYINDIR	Beyşehir Belediyesi	Belediye Başkanı
Doç. Dr. Yüksel GÜRSOY	Turizm Rehberliği	Dekan Yardımcısı	Musa KONUK	Beyşehir İlçe Milli Eğitim Müdürlüğü	Müdür
Dr. Öğr. Üyesi Engin ENGİLİMOĞLU	Turizm İşletmeciliği	Dekan Yardımcısı	Mustafa CAN	Beyşehir Öğretmen Evi Müdürlüğü	Müdür
Mehmet YETİŞ		Fakülte Sekreteri	Mustafa SONGÜL	Beyşehir KYK Müdürlüğü	Müdür
Anamas Konukevi	Anamas Konukevi	Müdür	Mustafa AKBIYIK	Beyşehir Ticaret Odası	Başkan
İsmet Sefa KORKUTAN	Turizm İşletmeciliği	Öğrenci Temsilcisi	Memduh GÖNER	.Esnaf ve Kredi Kooperatifi	Başkan
Emre TETİK	Turizm Rehberliği	Öğrenci Temsilcisi	Oktay KACAR	Beyşehir Taşıyıcılar Kooperatifi	Başkan
İlke PEKER	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü	Öğrenci Temsilcisi	Mustafa BÜYÜKKAFALI	Beyşehir Belediyesi	Sosyal ve Kültürel İşler Sorumlusu
			Hasan ARICI	Arıkbey Tekstil Fabrikası	Müdür
			Ali BİLİR	Ali Bilir Otel	Müdür
			Turizm Akademisyenleri Derneği	Ankara	TURAK

Eğitim Programlarının Amaçları ve bu amaçlara ulaşma durumu

Bir meslek olarak turizm ve otelcilik sektörünü kabul etmek, sektörün gelişmesine katkıda bulunmak, turizm sektörüne en az iki dili çok iyi düzeyde bilen ve uluslararası alanda da çalışabilecek yönetici adaylarını yetiştirmek,

Öğrencilere, mezun olduklarında turizm sektörü içerisinde istihdam edilmelerini sağlayacak, mesleki, bilgi, beceri, tutum ve davranışların kazandırılması.

Ülkemizde bulunan yatırım ve emek-yoğun olarak faaliyet gösteren turizm, otel ve diğer turizme bağlı işletmelere yönetici yetiştirmek. Turizm sektörü ile sürekli olarak işbirliği ve eşgüdüm içinde olmak, sektörden gelen talepler doğrultusunda projeler hazırlamak, işletmelerde oluşan sorunların çözümüne katkıda bulunmak,

Türkiye'ye gelen, konaklayan, yerli ve yabancı ziyaretçilere yönelik kabul, ağırlama ve turistik ihtiyaçların karşılanmasında kalifiye personel sorununu gidermek.

Turizmde turist olarak kabul ettiğimiz “Misafirlerimiz” veya “Müşterilerimize” yönelik olarak farklı, hizmette kaliteli, müşteri ilişkilerinde başarılı, sevmeyi, sevimliyi bilen ve hizmeti seven öğrenciler yetiştirmek.

Turizm sektöründeki yenilikleri sürekli olarak incelemek, bu konuda akademik araştırma yapmak, topluma açık, sürekli eğitim programları düzenleyerek ve eğitim potansiyelinden toplumun da yararlanmasını sağlayarak toplumsal gelişmeye katkıda bulunmaktır.

Ulusal ve uluslararası alanda turizm eğitimi veren, benzer statüdeki eğitim kurumları ile işbirliği yaparak, gerek öğrencilerin daha iyi yetişmesi ve gerekse öğretim elemanlarının bilgi düzeyini arttırmak için çalışmalarda bulunmak,

Fakülte ve bölüm düzeyinde uygulanan mezun anketleri aracılığıyla mezun öğrencilerin istihdam durumları ile amaçların başarı düzeyi değerlendirilmektedir.

Turizm Rehberliği Bölümü, geleceğin tur operatörleri ile seyahat acentaları yöneticileri ve/veya sahipleri ile seyahat firmalarının farklı bölümlerinde çalışabilecek elemanlar yetiştirmenin yanı sıra Kültür ve Turizm Bakanlığı'nın da onayıyla değişik dillerde Profesyonel Turist Rehberi Lisansı alabilecek olan turizm rehberlerini sektöre kazandırmayı amaçlamaktadır. Bu programdan mezun olacak olan öğrenciler aynı zamanda ülkenin gönüllü kültür ve tanıtım elçileri olacaktır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatlar Bölümü, Çağdaş, bilimsel ve kaliteli bir eğitim-öğretim sağlamak suretiyle sektör için nitelikli iş görenler, orta ve üst kademe yönetici adayları yetiştirmektedir. Bu amaç doğrultusunda öğrenciler, bir zorunlu (İngilizce) ve bir seçmeli yabancı dil (Rusça, Almanca), turizm ve yiyecek-içecek sektörü, modern işletmecilik ve yöneticilik, yiyecek-içecek sektöründe kullanılan bilgi ve iletişim teknolojileri ve temel insan psikolojisi gibi bilgi ve becerilerle donatılması temel amacıdır.

Program Çıktıları

Turizm İşletmeciliği Bölümü Programı

- 1.Turizm ile ilgili kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular ile ilgili kapsamlı ve sistemli bilgi sahibi olmak.
- 2.Turizm ile ilgili yasal düzenlemeler, meslek standartları ve uygulamalar ile ilgili bilgi sahibi olmak.
- 3.Turizm işletmeciliği alanında sahip olduğu bilgiyi uygulamaya koyabilir, geliştirir ve bunlar yardımı ile sorunları tanımlar, analiz eder, çözüm önerileri ortaya koymak.
- 4.Turizm ve Hizmet sektörü kapsamında kurulacak yeni bir işletmenin yatırım aşamasını tasarlamak ve yürütmek.
- 5.Turizm sektörüne özgü araştırma yöntemleri konusunda temel düzeyde bilgi sahibi olmak.
- 6.Turizm işletmeciliği ile ilgili önemli sorunlar ve alternatif çözüm yolları konusunda bilgi sahibi olmak.
- 7.Turizm işletmesinin mevcut koşulları ve gelecek öngörüsü hakkında bilgi ve değerlendirme olanağına sahip olarak örgütsel amaç ve hedefler belirlemek ve plan yapmak. Çözüm önerileri geliştirmek.
- 8.Turizmin gerektirdiği düzeyde bilgi iletişim teknolojilerini kullanabilmek.

Turizm Rehberliği Bölümü Programı

1. Turizm ve Turizm Rehberliği ile ilgili temel kavram, olay ve olguları kavrayarak, sektörde karşılaşılan problemleri anlamak ve problemlere yönelik pratik çözümler geliştirebilmek.
2. Bilimsel anlamda bir araştırma projesi oluşturma, SWOT analizi uygulama ve değerlendirme niteliklerine sahip nitel ve nicel araştırma desenleri hakkında donanımlı bir sosyal bilimci olarak stratejik analizler yapabilmek.
3. Seyahat acentacılığı ve tur operatörlüğü konusunda genel bilgi ve beceriye sahip olma ve ulaştırmanın önemini kavrayabilmek.
4. Turist rehberliği mesleği ile ilgili hizmet verme süreçlerini bilmek ve mesleğini ziyaretçi memnuniyetini sağlayacak şekilde yerine getirmek.
5. Dünyadaki temel turizm gelişimini bilmek ve terminolojisi ve değişik turizm hareketleri hakkında bilgi sahibi olmak.
6. Temel işletmecilik bilgilerine sahip olma ve rekabet stratejilerini belirlemek.
7. Alternatif turizm alanları konusunda bilgi sahibi olmak ve farklı kültürleri tanımak, anlamak ve farklı kültürleri tanımak ve turizm açısından ulaştırma hizmeti oluşturarak farklı kültürlerle iletişim kurabilmek.
8. Türkiye'nin ekonomik, sosyolojik, hukuki, kültürel ve doğal değerleri ve sorunları hakkında bilgi sahibi olmak ve güncel olaylarla ilişkilendirilmesini sağlamak.

9. Türkiye'nin tarihi ve turistik değerleri, müze, ören yeri gibi çekim merkezleri, mitolojik değerleri hakkında bilgi sahibi olmak.
 10. Seyahat işletmeleri faaliyetlerinin maliyet analizlerini yapabilecek bilgi ve beceriye sahip olmak ve seyahat planı hazırlamak ve maliyetlerini hesaplama bilgisine sahip olmak.
 11. Yazılı ve sözlü iletişim yeterliliğine sahip olmak, bilgilerini ve düşüncelerini başkalarıyla paylaşabilmek
 12. Yazışmaları yapabilecek, temel tabloları hazırlayabilecek ve mesleki sunumları gerçekleştirebilecek düzeyde ofis programları ve mesleğin gerektirdiğı bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını kullanabilme becerisine sahip olmak.
 13. Turizm alanı ve turist rehberliğı ile ilgili hukuki düzenlemeleri ve mesleki standartları bilmek ve uygulamak.
 14. Turizm ve seyahat sektöründe sürdürülebilirliğin, çevreye duyarlılığın ve sosyal sorumluluğun ve toplumsal, bilimsel ve mesleki etik değerlerin bilincinde olmak ve kendini kişisel ve mesleki anlamda sürekli geliştirmek ve kentsel koruma yollarını planlayabilme yeteneğine ve sorumluluğuna sahip olma
 15. Turizm ve seyahat sektöründe sürdürülebilirliğin, çevreye duyarlılığın ve sosyal sorumluluğun ve toplumsal, bilimsel ve mesleki etik değerlerin bilincinde olmak ve kendini kişisel ve mesleki anlamda sürekli geliştirmek ve kentsel koruma yollarını planlayabilme yeteneğine ve sorumluluğuna sahip olma
 16. Eleştirel düşünebilme, farklı çözümler üretebilme, bilgileri analiz etme ve analitik düşünebilme, işletmeler açısından iç ve dış çevreyi kontrol edebilme yeteneğine sahip olmak.
- Mezuniyet aşamasına gelmiş öğrencimiz bulunmamaktadır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Programı

1. Gastronomi ve mutfak sanatları alanında yönetim, pazarlama, işletme ve iktisat konuları ile tarih, coğrafya konularında kavramlar, ilkeler ve olgular hakkında ileri düzeyde bilgi sahibi olur.
2. Gastronomi ve mutfak sanatları alanında araştırma yöntemlerini bilir ve uygular.
3. Gastronomi ve mutfak sanatları ile ilgili yasal düzenlemeler, mesleki standartlar, hak ve yükümlölükler hakkında bilgi sahibi olur.
4. Gastronomi ve mutfak sanatları ile ilgili mevcut sorunları bilir; bu sorunları irdeleyebilir; tartışmalar gerçekleştirebilir; sorunlara analizci yaklaşımla bilimsellik çerçevesinde çözümler üretebilir.
5. Gastronomi ve mutfak sanatları alanına giren yiyecek yönetimi, menü planlaması ve yönetilmesi konularında edindiğı teorik bilgileri iş ortamında uygular.
6. Gastronomide meydana gelen değişmeleri inceleyerek yeni eğilimler, yeni yaklaşımlar, yeni pazarlama, işletme ve yönetim anlayışlarını, hizmet süreçlerini takip edebilir, yeterli düzeyde katkı sağlayabilir.

7. Gastronomi ve mutfak sanatları ile ilgili edindiği bilgileri ilgili ya da ilgisiz taraflara sözlü ya da yazılı aktarabilir.
8. Gastronomi ve mutfak sanatları ile ilgili projelerde bağımsız ya da başkalarıyla birlikte sorumluluk alır ve verimli bir şekilde çalışır.
9. Yaşam boyu öğrenmeye ilişkin olumlu tutum geliştirir. Bu bağlamda yiyecek ve içecek ile ilgili çalıştığı kişilerin mesleki bilgi ve becerilerini artırır; kendisini de kişisel ve mesleki anlamda geliştirir.
10. Bir yabancı dilde an az Avrupa Dil Portföyü B1 Genel Düzeyinde yazılı ve sözlü olarak iletişim kurar. Ayrıca iletişimi sağlayabilecek yeterlilikte 2. yabancı dil bilgisine sahip olur.
11. Gastronomi ve mutfak sanatları ile ilgili iş etiğine sahip olur, işini mesleğinin gerektirdiği yasalar çerçevesinde yerine getirir.
12. Sosyal, doğal ve kültürel çevrenin korunması, sosyal haklar, iş sağlığı ve güvenliği konularında sahip olduğu bilinç ile hareket eder.
13. İnsan sağlığı ve hijyeni, dış görünüş konularına dikkat eder.

Kullanılan eğitim programı modeli

Bölümümüzde benimsenen eğitim modeli ağırlıklı olarak derse dayalı olmakla birlikte müfredatta yer alan uygulamalı dersler aracılığıyla turizm işletmelerinde uygulamalı eğitim modeli de benimsenmektedir. Dersin yürütücüsü tarafından tavsiye edilen veya sağlanan kaynaklarla desteklenen eğitim öğrenci odaklı olarak yürütülmektedir. Staj uygulaması ile de öğrencilerin kendi sektörleri ile ilgili bilgi ve tecrübe sahibi olmaları amaçlanmaktadır.

Öğrencilerin ders, laboratuvar ve uygulama gibi öğrenme etkinlikleri

Turizm işletmeciliği bölümü öğrencilerimizin müfredatlarında 1 uygulamalı eğitim ve 2 adet laboratuvar ortamında eğitim içeren ders bulunmaktadır.

Uygulamalı eğitim kapsamında İş Başı Eğitimi dersleri anlaşma sağlanan turizm işletmelerinde yürütülmektedir.

Ön Büro Otomasyon Dersi ile Biletleme ve Rezervasyon Dersi ise fakültemizde yer alan bilgisayar laboratuvarında yürütülmektedir.

Turizm Rehberliği Bölümü öğrencileri derslerinin büyük çoğunluğunu teorik olarak alırken mesleki derslerinde pratik de yapabilmektedirler. 14 haftalık dönem boyunca birer tane olmak üzere ara sınav, final ve bütünleme sınavlarına girip bunlardan başarılı olmaları gerekmektedir.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Müfredatı teorik ve uygulamalı derslerden oluşmaktadır. Teorik dersler sınıf ortamında, otomasyon uygulamalarıyla ilgili olan dersler bilgisayar laboratuvar ortamında ve mesleki uygulama dersleri de kampüsümüz sosyal tesisinde ve uygulama oteli mutfağında işlenmesi planlanmaktadır. Staj uygulaması ile de öğrencilerin kendi sektörleri ile ilgili bilgi ve tecrübe sahibi olmaları amaçlanmaktadır.

Öğrencilere Verilen Danışmanlık Hizmetleri, Yan dal, çift ana dal ve değişim programları olanağı

Turizm İşletmeciliği Bölümü öğrencilerin Farabi, Mevlana ve Erasmus değişim programlarına katılım imkanları bulunmaktadır. Bölümümüzde değişim programlarından sorumlu öğretim elemanı aracılığıyla öğrencilerin değişim programları hakkında bilgilendirilmeleri sağlanmaktadır.

Turizm İşletmeciliği Bölümünde 2021-2022 Eğitim Öğretim yılından itibaren çift anadal ve yandal programları kapsamında öğrenci almaktadır.

Danışmanlık hizmetlerini bölümde bulunan öğretim elemanları yürütmektedir.

İspanya'dan Universitat de les Illes Balears ve UMA, Universidad de Málaga ve Universidad D Salamanca / Facultad de Educación y Turismo de Ávila ile Erasmus anlaşmaları çerçevesinde öğrencilerimizi bu kurumlara göndermekteyiz. Şu ana kadar 4 öğrencimiz bu değişim faaliyetine katılmış, bir öğrencimiz de 2025-2026 Eğitim Öğretim güz döneminde Universidad D Salamanca / Facultad de Educación y Turismo de Ávila gitmeye hak kazanmış olup hala orada eğitim görmektedir..

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde Danışmanlık hizmetleri temel olarak şu başlıklar altında verilmesi planlanmaktadır:

Oryantasyon Eğitimi

Ders seçimi

Değişim programlarına katılım

Staj işlemleri

Değişim programlarına katılmak isteyen öğrenciler Erasmus, Mevlana ve Farabi programlarına Dış İlişkiler Ofisi Üzerinden başvurabilmektedirler. Eğitim ve öğretime henüz başlamamış bir bölüm olması sebebiyle tüm programlara katılım henüz sağlanamamıştır.

Öğrencilere sunulan sosyal, kültürel ve sportif olanaklar

Fakültemiz ve bölümümüz içerisinde yer alan öğrenci topluluklarının gerçekleştirmiş olduğu faaliyetler ve dekanlık tarafından yürütülen faaliyetler bulunmaktadır.

2025 yılı içerisinde turizm sektöründen çeşitli aktörlerle öğrencilerin gelişimine katkı sağlayacak 25 adet etkinlik düzenlenmiştir.

Bölümümüz ve fakültemiz öğrencilerinin kullanımına sunulan sosyal, kültürel ve sportif imkanlara aşağıda yer verilmiştir.

1 adet 200 m² öğrenci kantini

Ali Akkanat Kampüsünde bulunan Sosyal Tesisleri içerisinde öğrenci ve personel yemekhanesi bulunmaktadır.

Ali Akkanat Kampüsünde bulunan 1 adet kapalı spor salonu bulunmaktadır.. (1206 m²)

Ali Akkanat Kampüsünde bulunan 1 adet açık halı saha bulunmaktadır. (1000 m²)

1 adet öğrenci topluluk odası

1 adet ibadethane

Ali Akkanat Kampüsünde bulunan Sosyal Tesisleri içerisinde 1 adet bulunmakta olup 4 okul öğrencileri ortak faydalanmaktadır.

Öğrencilerimiz S.Ü Beyşehir Ali Akkanat Kampüsü'nde kurulmuş olan S.Ü Kuş Gözlem Topluluğu S.Ü Yürüyüş Topluluğu ve Gastrochef gibi öğrenci topluluklarının faaliyetlerini yakından takip etme imkanına sahiptirler. Öğrenciler bölüm tarafından belirli aralıklarla düzenlenen ve her birinin özel bir teması olan gezilere de katılabilmektedirler.

Mezunlarla olan ilişkiler

Mezun anketleri aracılığı ile mezunlarımızın güncel durumları düzenli aralıklarla değerlendirilmektedir.

Sosyal medya hesaplarımızdan mezun öğrencilerimizle sürekli olarak iletişim kurulmakta ve sektörde çalışan mezun öğrencilerimiz ile bölümümüzde yürütülen uygulamalı dersler kapsamında anlaşmalar yapılarak öğrenim görmekte olan öğrencilerimizin sektörde çalışan mezun öğrencilerimizden istifade etmeleri sağlanmaktadır.

Sürekli iyileştirme ve Geliştirmeye Yönelik Faaliyetler

Bölüm kurulu ve bölüm danışma kurulu ile gerçekleştirilen toplantılar kapsamında bölümümüzün turizm alanında ortaya çıkan yenilikleri takip etmesi ve değişen ihtiyaçları karşılamasının sağlanması açısından kararlar alınmaktadır.

Bölüm ve danışma kurulu toplantıları ile bölüm müfredatının güncellenmesine dönük kararlar alınmakta ve sektörün ihtiyaç duyduğu yeni alanlara ilişkin dersler müfredata eklenmektedir. Böylece sektörün değişen dinamikleri takip edilerek bölümün sürekli olarak iyileştirilmesi sağlanmaktadır.

Öğrenciler gerek yüz yüze gerek online düzenlenen ve sektörün önemli isimlerinin katıldığı söyleşilere, konferanslara katılarak sektörel bilgilerinin artırılması amaçlanmaktadır.