

## **Bölüm Adı: Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri**

### **1. Bilimsel Üretime İlişkin Faaliyetler**

Genellikle meslek yüksekokullarındaki öğretim elemanlarının çok küçük bir oranı doktorasını tamamlamış, yardımcı doçent, doçent ve profesör konumunda öğretim üyesi durumundadır. Büyük çoğunluk lisans veya yüksek lisans düzeyinde eğitime sahip, öğretim görevlisi sıfatıyla çalışan kişilerden oluşmaktadır. Turizm ve Otel İşletmeciliği (TURE) Programı, öğrencilere sektörün ihtiyaç duyduğu temel turizm bilgisi ile birlikte, otel işletmeciliği, önbüro yönetimi, yiyecek içecek yönetimi, turizm pazarlaması gibi turizmin gereksinim duyduğu önemli konularda bilgi ve beceri kazandırılmasını amaçlayarak, öğrencileri mesleğe hazırlamaktadır. Aşçılık (AŞÇI) Programı'nda ise öğrencilere, temel mutfak bilgileri, mutfak hizmetleri yönetimi, Türk mutfak kültürü ve uygulamaları, menü yönetimi ve planlaması gibi gıda sektörünü oluşturan önemli konularda bilgi, beceri ve vizyon kazandırılması ile öğrencilerin mezuniyet sonrası sektöre kalifiye olarak giriş yapabilmelerine imkân sağlamayı amaçlamıştır. Söz konusu amaçlar ancak nitelikli öğretim kadrosu ve sorgulayan, çözümleyen, bütünleştiren, iletişim kurabilen ve çağdaş teknolojiyi kavramış öğrenciler yetiştirmek amacıyla düzenlenmiş bir öğretim programı ile mümkün olmaktadır.

Öğretim elemanlarının akademik yıl kapsamında yayın sayısının artırılmasının hedeflenmesi ve bu hedefin sağlanıp sağlanmadığı izlenmektedir. Bu bilimsel faaliyetlerin güncel olarak Akademik Bilgi Toplama Aracı (ABTA) programına girilmesi sağlanmaktadır. Ancak üniversitemizde yeni geliştirilmekte olan performans kriterlerini sağlamak amacına da hizmet etmesi nedeniyle elemanlarımız nitelikli yayın yapmaları konusunda teşvik edilmeye çalışılmaktadır. Üniversitemiz tarafından yapılan araştırmalar sonucuna göre yayın sayısının niceliksel olarak artışına rağmen niteliksel olarak bir artışın doğru orantılı olmadığı tespit edilmiştir. Bu kapsamda endeksli yayınların artırılmasına yönelik üniversitemiz öğretim elemanlarına yönelik "Akademik Yazım Destek Çalıştayı" yapılmaktadır. Yine öğretim elemanlarının ERASMUS programı kapsamında yurtdışındaki üniversitelerle bağlantı kurlmaları ve gerek ders verme, gerekse de benzer okulları inceleyerek bilgilerini arttırmaları istenmektedir. Başkent Üniversitesi Öğretim Üyesi Atama ve Yükseltme Kriterleri Yönergesi ile yükseltmeye motivasyon ve Öğretim Elemanlarının Bilimsel Toplantılara Katılım ve Kurum Dışı Eğitim İlkeleri Yönergesi kapsamında öğretim elemanlarımız belli kriterler doğrultusunda üniversitemiz tarafından maddi katkı ile desteklenmektedir.

## 2. Öğrenmeyi Mükemmelleştirmeye Yönelik Faaliyetler

Ön lisans eğitimi ortaöğretim yeterliliklerine dayalı, en az iki yıllık bir programı kapsayan nitelikli insan gücü yetiştirmeyi amaçlayan yükseköğretim olarak tanımlanmakla birlikte, ayrıca lisans öğretiminin ilk kademesini teşkil ettiği de 2547 sayılı Kanun'da belirlenmiştir. Yüksekokulumuz bünyesinde ilk açılan programlardan birisi olması ile beraber sahip olduğu deneyime bağlı olarak Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı turizm sektörünün ihtiyaç duyduğu nitelikli meslek elemanlarını yetiştirebilmek amacıyla kuramsal eğitimin desteklediği ağırlıklı olarak uygulamalı bir eğitim programı sunmaktadır. 2016 yılında açılan Aşçılık Programı ise hem turizm sektörünün hem de gastronomi sektörünün ihtiyaç duyduğu nitelikli meslek elemanları yetiştirebilmek amacıyla ağırlıklı olarak uygulamalı bir eğitime sahiptir.

Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı'na 2017 yılında yeni kayıt olan 18 öğrenciden 1'i ek kontenjan, 4'ü yatay geçiş, 13'ü ise LYS ile yerleşmiştir. Aşçılık Programı'na 2017 yılında yeni kayıt olan 35 öğrencinin tamamı LYS ile yerleşmiştir.

Her akademik yılın başında yeni kayıt yaptıran öğrencilerimiz için yüksekokulumuz ve üniversitemiz hakkında çeşitli bilgilerin verildiği bir oryantasyon toplantısı düzenlenmektedir.

Öğrencilerimizin ders dışında üniversitemiz sosyal aktivitelerine de katılımları da teşvik edilmektedir. Tüm öğrenciler, ders kataloglarında ORY100 koduyla geçen bu oryantasyon toplantılarına katılmak zorundadır.

Mezun öğrencilerimizle mezuniyetleri sonrasında da yakın iletişim sürdürülmektedir. Ayrıca mezun aday öğrencilerin üniversitelerdeki 4 yıllık lisans bölümlerine geçiş yapabilmelerine olanak sağlayan Dikey Geçiş Sınavı hakkında bilgilendirme yapılmaktadır.

TURE ve AŞÇI Programı öğrencileri, öğrenimlerinin zorunlu bir parçası olarak, öğrenimleri süresince turizm ve gıda sektörü ile ilgili işletmelerde staj yapmak zorundadırlar. Staj, öğrencilerin turizm endüstrisinin değişik kesimlerini tanınmasına ve deneyim kazanmasına olanak sağlarken, bir yandan da turizm endüstrisinin öğrencilerimizi ve programı tanınmasına olanak sağlamaktadır.

Genel olarak meslek yüksekokulları, üniversite yönetimleri tarafından kampüs alanı dışında tutulmaktadır. Bu durum ise, meslek yüksekokullarının üniversitenin bir parçası olarak düşünülmesini, öğrencilerinin de kendilerini üniversiteli olarak hissetmeleri engellemektedir.

Yüksekokulumuzun Başkent Üniversitesi yerleşkesinde bulunmasının, öğrencilerin pedagojik durumlarını ve üniversitelerin diğer altyapılarını da düşünerek, öğrenmeyi mükemmelleştirmeye destek verdiği düşünülmektedir.

### **3. Toplumun Gereksinimlerine Yanıt Vermeye Yönelik Faaliyetler**

Gelişmekte olan her ülkede olduğu gibi ülkemizde de yükseköğretime olan talep her geçen gün artmaktadır. Ülkemizin genç nüfusu ve demografik özelliklerini göz önüne aldığımızda bu talebin giderek artacağı öngörülmektedir. Mesleki eğitimin temel amacının belirli mesleklere yönelik nitelikli insan gücü yetiştirmek olduğu göz önünde bulundurulduğunda TURE ve AŞÇI programı uygulamalı derslerin yoğunluğu ve staj imkânları ile turizm ve gıda sektörünün ihtiyaç duyduğu nitelikli eleman ihtiyacını karşılayabilecek, sektörlerin istihdam eksikliğini kapatacak öğrenciler yetiştirmektedir. Ayrıca nitelikli meslek elemanlarının yetiştirilmesinin yanı sıra toplumun gereksinimlerine yanıt verme ve sosyal sorumluluk bilincinin yaratılması açısından üniversitemizin, yüksekokulumuzun ve dolayısıyla programımızın üzerine düşen çeşitli sorumluluklar vardır. Kültür-sanat ve aktüel içerikli programların yanı sıra öğretim elemanlarımızın da katkılarıyla programımızın daha etkin tanıtılması için televizyon kanalı aracılığıyla tanıtım faaliyetlerine devam edilmektedir. Çeşitli zorunlu ve seçimli dersler kapsamında öğrencilere toplumsal yaşamda hukukun önemi anlatılmakta, çevre ve doğa sevgisi aşılanmaya çalışılmakta, güzel sanat dersleri ile de toplumsal sorunlara duyarlı mezunlar yetiştirilmeye çalışılmaktadır.

Meslek yüksekokullarında uygulanan eğitim programları yerel, ulusal ve evrensel bilgi ve becerileri harmanlayarak öğrencilere aktaracak, onları çağın ve ilgili sektörlerin beklenti ve ihtiyaçlarına cevap verecek nitelikte geliştirecek şekilde periyodik olarak programlar güncellenmekte ve iyileştirilmektedir.

Ülkemizdeki nitelikli meslek elemanı gereksinimine cevap verebilmek amacıyla öğrencilerimizin en üstün mesleki donanıma sahip olacak şekilde yetiştirilmeleri birincil önceliğimizdir. Bu bağlamda turizm ve gıda sektörüyle hem yaz stajları süresince, hem de Meslek Yüksekokulları Koordinatörlüğü'nce sektörel kuruluşlarla ilişkilerin geliştirilmesi amacıyla ilgili sektörel kuruluşlarla ilişkilerin geliştirilmesi için toplantılar düzenlenmekte, deneyimleri ile öğrencilere örnek olacak sektör temsilcileri konuşmacı olarak davet edilmektedir. Bu bağlamda ilgili sektörlerin mezunlarımızdan beklentilerini ve memnuniyetlerini ölçen araştırmaların yapılmasına çalışılmaktadır. Bu sayede hem sektörün

mezunlardan beklentileri, hem de gerek duyulan bilgi ve teknolojinin aktarımı konusunda karşılıklı bilgilenilmekte, sorunlara çözüm önerileri getirilmeye çalışılmakta, yapılması gerekli iyileştirmeler hakkında görüşülmekte, bu toplantıdan çıkan görüşler elverdiği ölçüde ders içeriklerine yansıtılmaktadır ve program olarak toplumun gereksinimlerine cevap vermeye çalışılmaktadır.