

T.C. KARABÜK ÜNİVERSİTESİ



BÖLÜM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU (BÖDR)

Safranbolu ŞYD Meslek Yüksekokulu

Otel, Lokanta ve İkram Bölümü

Hazırlama Ekibi

Dr. Öğr. Üyesi İsa UĞUR (BÖLÜM BAŞKANI)

Doç. Dr. Volkan TEMZİKAN (AKADEMİK ÜYE)

Öğr. Gör. Adnan ÇETİNKAYA (AKADEMİK ÜYE)

Öğr. Gör. Selahattin ALTAN (İDARİ ÜYE)

Ayşe İŞÇİMEN (Öğrenci Üye)

01/12/2025

ÖZET

Karabük Üniversitesi, Safranbolu ŞYD. MYO. Safranbolu’da 05.01.1992 tarihinde belediyeye ait bir binada eğitim öğretime başlamıştır. Başlangıçta Hacettepe Üniversitesi Zonguldak Mühendislik Fakültesi’ne bağlı olarak faaliyetini sürdüren Yüksekokulumuz, 11.07.1992 tarihinde 3837 sayılı kanunla kurulan Zonguldak Karaelmas Üniversitesi’ne bağlanmıştır. 29.05.2007 tarihinde kurulan Karabük Üniversitesi’ne bağlanan okulumuz Mayıs 2021’e kadar “Safranbolu Meslek Yüksekokulu” ismi ile eğitim vermiştir. 26.05.2021 tarihli Yükseköğretim Genel Kurul toplantısıyla 2547 Sayılı Kanun’un 2880 Sayılı Kanun’la değişik 7/d-2 maddesi uyarınca okulumuzun adı “Safranbolu Şefik Yılmaz Dizdar Meslek Yüksekokulu” olarak değiştirilmiştir.

BÖLÜM HAKKINDA GENEL BİLGİLER

Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü bünyesinde yer alan tek program Turizm ve Otel İşletmeciliğidir.

1992 yılında faaliyete geçen Safranbolu Şefik Yılmaz Dizdar Meslek Yüksekokulu’nda yer alan Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı normal öğretim ve ikinci öğretim olarak öğretim faaliyetlerine devam etmektedir. Programının Amacı; turizm sektörünün ve öğrencilerimizin beklentileri doğrultusunda hizmet üretim süreçlerinde görev alabilecek ve yönetime yardımcı olacak nitelikli ara eleman ve yönetici adayları yetiştirmektir. Ayrıca en yüksek standartta eğitim vererek öğrencilerimizi geleceğe hazırlamaktır. Mezun öğrenciler "Turizm meslek elamanı" unvanını alırlar ve ön lisans derecesine sahip olurlar. Bu amaca yönelik olarak; teorik ve uygulamalı olarak hizmet işletmelerindeki departmanları ve işleyişini tanımaya yönelik mesleki dersler verilmektedir.; II. yarıyıl sonunda 30 iş gününü kapsayan zorunlu staj sektörde yapılmaktadır. Ayrıca bu programın başarı ile bitirenler, doğrudan Anadolu Üniversitesinin Açık Öğretim Fakültesinin İktisat-İşletme lisans programlarına veya ÖSYM tarafından yapılan dikey geçiş sınavında (DGS) başarılı oldukları takdirde aşağıdaki 4 yıllık lisans programlarına geçiş yapabilirler. Bu programlar, Konaklama İşletmeciliği, Konaklama İşletmeciliği Öğretmenliği, Konaklama ve Turizm İşletmeciliği, Turist Rehberliği, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik, Turizm ve Otel İşletmeciliği, Turizm ve Rehberlik, Turizm ve Otelcilik, Turizm İşletmeciliği ve Gastronomi ve Mutfak Sanatlarıdır. 2 yıllık ön lisans eğitimi veren programda Ocak 2025 itibari ile 5 akademik personel (3 adet öğretim üyesi, 2 adet öğretim görevlisi) ve toplam kayıtlı 321 öğrenci bulunmaktadır. Derslerin tamamı Safranbolu ŞYD MYO’da yer alan derslikler ile yiyecek içecek ve konaklama hizmetleri atölyelerinde yürütülmektedir.

Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı’nın 2025–2026 eğitim-öğretim yılında, ÖSYM tarafından yapılan yerleştirme sonucunda 31 öğrenci programa kayıt yaptırmıştır. Yabancı uyruklu öğrencilerin yeni kayıtlarıyla birlikte bu yılki toplam yeni kayıt öğrenci sayısı 79’a ulaşmıştır.

Adres: Karabük Üniversitesi Safranbolu Şefik Yılmaz Dizdar Meslek Yüksekokulu, Safranbolu/Karabük

Telefon: 444 0 478

E-mail: <https://smyo.karabuk.edu.tr> (Safranbolu ŞYD. MYO.)

Web: <https://smyo.karabuk.edu.tr/icerikGoster.aspx?K=S&id=19&BA=index.aspx>

Safranbolu ŞYD MYO, Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı bünyesindeki Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri bölümü hakkında detaylı bilgiye aşağıdaki linklerden ulaşılabilir:

- KBÜ web sayfası (www.karabuk.edu.tr)

- Safranbolu ŞYD MYO web sayfası (<https://smyo.karabuk.edu.tr>)
- KBÜ AKTS sayfası
<https://smyo.karabuk.edu.tr/icerikGoster.aspx?K=S&id=17&BA=index.aspx>

A. LİDERLİK, YÖNETİŞİM VE KALİTE

A.1. LİDERLİK VE KALİTE

A.1.1. Yönetişim modeli ve idari yapı

Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümünün yönetimi Bölüm Başkanı yürütücülüğünde Program Sorumlusu vasıtası ile gerçekleştirilmektedir. Bölüm Başkanı Görev Tanımı Gerekli tanımlamalar web sayfamızda yayınlanmıştır.

https://smyo.karabuk.edu.tr/ickontrol/Gorev_Tanimlari_Bolum_Baskanlari.pdf.

Bölüm Organizasyon Şeması

Görev	İsim	Telefon
Bölüm Başkanı	Dr. Öğr. Üyesi İsa UĞUR	(370) 418 8397
Doç. Dr.	Volkan TEMİZKAN	(370)418-8892
Dr. Öğr. Üyesi	Hatice UZUN	(370) 418 8385
Öğretim Görevlisi	Adnan ÇETİNKAYA	(370) 418 8383
Müdür Yardımcısı	Öğr. Gör. Selahattin ALTAN	(370) 418 8372

A.1.2. İç kalite güvencesi mekanizmaları

Safranbolu ŞYD MYO'da kalite güvencesi süreçlerini yürütmek üzere oluşturulmuş bir kalite komisyonu bulunmaktadır. İhtiyaca göre kalite komisyonu çalışma biçimi ve işleyişi izlenmekte ve iyileştirmeler gerçekleştirilmektedir. PUKÖ çevrimi ilkesinin ilk aşaması olan planlama titizlikle ele alınmakta ilgililerin görev ve sorumlulukları belirlenmekte; çalışma takvimi, yer, zaman çizelgesi içinde hedeflere yönelik tedbirler alınmaktadır. İkinci aşamada, ilgili görevlilerin çalışmaları neticesinde oluşan bilgi, belge, veri, gözlem ve istatistiki bilgiler toplanmaktadır. Üçüncü aşamada, komisyon toplantısı yapılarak hedeflere ne düzeyde ulaşıldığı kontrol edilmektedir. Dördüncü ve son aşamada planlamada belirlenen unsurlar ile faaliyetler sırasında gerçekleşen gelişmeler arasında tutarlılık olup olmadığı belirlenir ve bunlara yönelik gerekli önlemler alınmaktadır.

Bölüm Danışma Kurulu; Akdemiysen üye, idari üye, sektör temsilcileri olmak üzere toplam 6 kişiden oluşmaktadır. Programımızın 2025-2026 eğitim öğretim yılı bahar dönemi Danışma Kurulu toplantısı Saffronia 1905 otel ev sahipliğinde 2025 Yılında gerçekleştirilmiş ve bölge turizmi durum tespiti ve gelecek planları ile yol haritası belirlenmiştir.

Bölüm Kalite Komisyonu	Başkan Dr. Öğr. Üyesi İsa UĞUR Doç Dr. Volkan TEMİZKAN Üye Öğr. Gör. Adnan ÇETİNKAYA Üye Öğr. Gör. Selahattin ALTAN (Müd. Yrd.)
Bölüm danışma kurulu kararları	Yetiştirilen öğrencilerin kalifiye hale gelmesi için bölgede çekirdekten yetiştirmeleri gerekmektedir Turizm İşletmelerin, belediye tarafından sağlanan

	desteğe ihtiyacı vardır Birlik ve beraberlik içinde hareket ederek, bölgedeki sorunları aşmak için adımlar atılmalı ve küçük destinasyon düşüncesinden çıkılmalıdır Tüm paydaşların belirli bir noktada birleşmesi gereklidir Turistin geceleme sayısını artırmak için belirlenen stratejilerin uygulamaya dökülmesi önemlidir
Bölüm iç-dış paydaş geri Bildirimleri ve iyileştirme örnekleri	Turizmde istihdam talebini karşılamada lokomotif olması nedeniyle büyük önem arz eden turizm bölüm öğrencilerinin; mezuniyet sonrasında planladıkları kariyer hedefinin gerçekleşmesi için gerekli olan sosyal medya hesapları ve kurumsal mail adresi üzerinden gelen taleplere de hızlı şekilde cevap verilmektedir

A.1.3. Kamuoyunu bilgilendirme ve hesap verebilirlik

Otel, lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü hakkındaki eleştiriler ve öneriler dilekçe ile yapılabileceği gibi CİMER ve RİMER üzerinden de yapılabilmektedir. Ayrıca kurumumuz sosyal medya hesapları ve kurumsal mail adresi üzerinden gelen taleplere de hızlı şekilde cevap verilmektedir

A.2 MİSYON VE STRATEJİK AMAÇLAR

A.2.1. Misyon ve Vizyon

Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü'nde tüm programların desteği ile oluşturulan Safranbolu Şefik Yılmaz Dizdar Meslek Yüksekokulu misyonu ve vizyonu esas alınmaktadır.

Misyon	“Evrensel nitelikte bilgi ve teknoloji üreten araştırmacı, katılımcı, paylaşımcı, özgün ve estetik değerlere sahip ve mesleki açıdan yetkin ve sektöre nitelikli iş gücü yetiştirmeyi ve aynı zamanda mezunları turizm sektörünün önde gelen işletmelerinde ara eleman ihtiyaçlarına cevap verebilen elemanlar yetiştirmek” şeklindedir.
Vizyon	“Eğitim, öğretim ve araştırma kalitesi ile Türkiye ve Dünyada saygın bir eğitim kurumu olmakla birlikte takım çalışmasını teşvik eden, dünya iş gücü pazarının artan rekabet ortamının bir parçası olan turizm sektöründe istihdam edilebilecek kalifiye eleman yetiştiren, bölge ekonomisine katkı sağlayan ve turizm sektörünün sorunlarına çözüm üreten bir meslek yüksekokul olmak” şeklindedir”

A.3. PAYDAŞ KATILIMI

A.3.1. İç Paydaşlar (akademik ve idari personel, öğrenci)

Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümünde, akademik ve idari personel ile öğrenciler arasında kalite kültürünün benimsenmesini teşvik etmek amacıyla çeşitli yaygınlaştırma faaliyetleri düzenlenmektedir. Bu faaliyetler, iç paydaşlarla etkileşimi artırmak için çeşitli yöntemler kullanılarak gerçekleştirilir. Anketler, ikili veya çoklu mülakatlar, toplantılar gibi çeşitli araçlarla paydaşlarla etkileşim sağlanır ve görüş alışverişi yapılır. Bu yöntemlerin kullanılması, bölüm içindeki kalite kültürünün gelişimine katkıda bulunarak daha etkin bir işbirliği ve iyileşme süreci sağlar. Öğrencilerden kalite dönüşlerini almak, eğitim kurumlarının sürekli iyileştirme ve öğrenci memnuniyeti odaklı çalışmalarında kritik bir rol oynar. Bu dönüşler, öğrencilerin deneyimlerini ve memnuniyet düzeylerini anlamak, hizmetlerin etkinliğini değerlendirmek ve gerekli iyileştirmeleri yapmak için önemli bir geribildirim kaynağıdır.

Anketler: Düzenli olarak öğrencilere yöneltilen anketler aracılığıyla, öğrencilerin memnuniyet düzeylerini ve deneyimlerini ölçmek mümkündür. Anketlerde genel hizmet kalitesi, öğretim kalitesi, tesislerin kullanılabilirliği, destek hizmetleri gibi çeşitli alanlar değerlendirilebilir.

Odak Grupları: Küçük gruplar halinde düzenlenen odak grupları, öğrencilerin daha detaylı ve derinlemesine görüşlerini almak için etkili bir yöntem olabilir. Bu gruplar, belirli konuları daha ayrıntılı tartışmak ve öğrencilerin öneri ve taleplerini daha yakından dinlemek için fırsat sunar.

Kişisel Görüşmeler: Öğrencilerle bire bir görüşmeler yapmak, onların bireysel deneyimlerini ve beklentilerini anlamak için önemlidir. Öğrencilerin güvenli bir ortamda görüşlerini paylaşabilecekleri bir atmosfer sağlanmalı ve bu görüşmelerin gizliliği ve gizliliği garanti altına alınmalıdır.

Sosyal Medya ve Diğer İletişim Kanalları: Öğrencilerin sık kullandığı sosyal medya platformları ve diğer iletişim kanalları üzerinden geri bildirim alma ve iletişim kurma imkanları sağlanabilir. Bu platformlar aracılığıyla öğrencilerin görüşleri toplanabilir ve hızlı geri dönüşler alınabilir.

A.3.2 Dış Paydaşlar (iş verenler, mezunlar, kurumlar vb.)

Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümünde piyasanın ihtiyaç duyduğu güncel verilerin anlaşılabilmesi ve uygulanabilmesi için kalite kültürü çerçevesinde dış paydaşların yer aldığı çeşitli yaygınlaştırma faaliyetleri yürütülmektedir. Bu amaçla dış paydaşlarla yılda bir kez (bahar dönemi) Danışma Kurulu toplantıları düzenlenmekte olup talepler ve önerilerin hayata geçirilmesi için gerekli çalışmalar yapılmaktadır. Öncelikle, dış paydaşların geri bildirimlerinin toplanması ve kategorize edilmesi önemlidir. Bu geri bildirimler, müşteri memnuniyeti anketleri, tedarikçi değerlendirmeleri, pazar araştırmaları, toplum geri bildirimleri ve benzeri çeşitli kaynaklardan elde edilebilir. Bu geri bildirimler genellikle kurumun ürün ve hizmetlerinin kalitesi, müşteri memnuniyeti düzeyi, pazar talepleri, rekabet ortamı ve kurumsal itibar gibi konuları içermektedir. Dış paydaşların geri bildirimlerinin değerlendirilmesi, mezunların da içinde bulunduğu geniş bir perspektifi kapsar. Mezunlar, bir eğitim kurumunun veya programın başarısını ve etkisini değerlendirmede önemli bir kaynaktır çünkü onlar kurumun sunduğu eğitim ve deneyimin sonuçlarını en iyi şekilde deneyimleyen kişilerdir.

Bölümdeki sempozyum, kongre, eğitim vb. dış paydaşların katıldığı faaliyetlerdeki geri bildirim (<i>rapor, anket, öneri vb.</i>) sonuçları ve iyileştirme kanıtları	Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümünde 2025 yılı dış paydaşı Safranbolu Hilton Garden Inn, Saffronia 1905 Konak Otel, Çeşmeli Konak Otel ve Çeşmeli Konak temsilcileridir. Ayrıca Safranbolu ŞYD MYO Müdürü, Müdür Yardımcısı ve Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölüm Başkanı ve öğretim üyeleri paydaşlarla yapılan toplantılarda doğal üye olarak yer almaktadır.
---	---

A. 4. ULUSLARARASILAŞMA

Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Karabük Üniversitesi'nin "Uluslararasılaşmada lider üniversite olmak" stratejisi gereği kurumsal uluslararası faaliyetleri desteklemektedir. Uluslararası yayım, proje ve yabancı öğrenci konularında gerekli bilgilendirmeler yapılmaktadır.

Bölümdeki uluslararası akademisyen sayısı	-
Bölümdeki uluslararası öğrenci sayısı	92
Bölümün uluslararası iş birlikleri	
Bölümde değişim programlarından faydalanan akademisyen sayısı	-
Bölümde değişim programlarından faydalanan öğrenci sayısı	Yurtdışı hareketlilikleri çerçevesinde toplantılar öğrencilere duyurulmaktadır. Ayrıca, ilgilenen öğrenciler birimiz Erasmus Sorumlusu Öğr. Gör. Sinan GÜRLEYİK'e yönlendirilmektedir.

Güçlü Yönler	Gelişmeye Açık Yönler
Öğrencilere liderlik ve yönetim becerileri kazandırmaya yönelik ders içerikleri	Liderlik eğitimlerinin daha kapsamlı hale getirilmesi
Öğrencilere yönelik etkinlikler, seminerler ve atölyeler	Mezunların iş gücü piyasasındaki rekabetçiliğinin artırılması
Yerel turizm ve otelcilik sektörüne katkı sağlayan dış paydaş katılımı	Mezun takip sistemi ve kariyer desteği mekanizmalarının güçlendirilmesi
	Dijital dönüşüm ve akıllı turizm uygulamalarına daha fazla odaklanma

B.

B. EĞİTİM ÖĞRETİM

B.1 PROGRAM TASARIMI, DEĞERLENDİRMESİ VE GÜNCELLENMESİ

B.1.1. Program tasarımı ve onayı

Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü'nün eğitim programları, belirlenen hedeflere ve öğrencilerin kazanması gereken bilgi ve becerilere uygun olarak hazırlanmaktadır. Bu süreç, programın amacını, öğrencilerin elde etmesi beklenen yeterlilikleri ve sonuçlarını belirleyerek başlar.

Bu amaçlar ve öğrenme çıktıları, programın hedef kitlesi ve endüstri ihtiyaçları göz önünde bulundurularak titizlikle oluşturulur. Örneğin, bölümdeki bir programın amacı, öğrencilere konaklama, yeme-içme ve misafirperverlik sektörlerinde başarılı kariyerler yapmaları için gerekli bilgi, beceri ve anlayışı kazandırmaktır.

Bu amaçlar ve öğrenme çıktıları daha sonra paydaşlarla, yani öğrenciler, öğretim elemanları, endüstri temsilcileri ve diğer ilgili gruplarla paylaşılır. Bu, programın şeffaf ve katılımcı bir şekilde geliştirilmesini sağlar. Paydaşlar, programın hedeflerine ve çıktılarına katkıda bulunabilir, ihtiyaçları ve beklentileri paylaşabilir ve programın kalitesini artırmak için önerilerde bulunabilirler.

Sonuç olarak, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü'ndeki eğitim programları, programın amaçlarına ve öğrencilerin kazanması gereken bilgi ve becerilere uygun olarak titizlikle tasarlanır. Bu süreç, paydaşlarla işbirliği içinde gerçekleştirilir ve programın kalitesini artırırken öğrencilere daha etkili bir eğitim deneyimi sunmayı hedefler.

Paydaşlar, öğretim elemanları ve öğrencilerden gelen görüşler değerlendirilerek ihtiyaç duyulması halinde güncelleme yapılması mümkündür. Programlarımızın eğitim amaç ve hedefleri ile program profilleri üniversitemiz web sayfasında yer alan Akademik Kredi Transfer Sistemi (AKTS) sekmesindeki sürümünde bulunabilir:

(<https://obs.karabuk.edu.tr/oibs/bologna/>).

TYYÇ program yeterlilik k öğrenme çıktılarının TYYÇ uyumu kanıtı	https://obs.karabuk.edu.tr/oibs/index.aspx# https://obs.karabuk.edu.tr/oibs/index.aspx#
--	--

B.1.2. Programın ders dağılım dengesi

Öğrencilerin bir dönemde alabileceği zorunlu ve seçmeli dersler program tasarımında açıklandığı şekilde, birim akademik kurulunun görüşü ile belirlenmekte ve üniversite senatosunun onayı ile yürürlüğe girmektedir. Ders kaydı sırasında öğrenciler Öğrenci Bilgi Sistemi (OBS) üzerinden istedikleri seçmeli dersi seçerek akademik danışmanlarının onayına sunmaktadır. Eğer seçmeli derste kota uygulaması söz konusu ise bu durum bölüm başkanlığı tarafından takip edilerek, o derse kayıt yaptırabilecek öğrenci sayısı belirlenmektedir.

SINIF	Dönem	Zorunlu Ders	Seçmeli Ders	Toplam Ders
1. Sınıf	Güz	5	2	7
	Bahar	5	3	8
2.Sınıf	Güz	9	2	11
	Bahar	7	4	11

- Bu derslerin haricinde her iki dönem içinde YÖK dersleri (Türk Dili ve Edebiyatı, Atatürk İlke ve İnkılap Tarihi, İngilizce) de dahil edilmektedir.

Ders bilgi paketlerinin amaca uygunluğu ve işlerliği sürecinde, eğitim programı belirlenen zorunlu ve seçmeli dersler çerçevesinde düzenli olarak izlenmekte ve öğrenci geri bildirimleri, sektör beklentileri ile akademik değerlendirmeler doğrultusunda güncellenmektedir. Ayrıca, her iki dönemde de YÖK dersleri (Türk Dili ve Edebiyatı, Atatürk İlke ve İnkılap Tarihi, İngilizce) müfredata dahil edilerek öğrencilerin temel bilgi ve becerilerini geliştirmeleri sağlanmaktadır.

B.1.3. Ders kazanımlarının program çıktılarıyla uyumu

Otel, lokanta ve ikram hizmetleri bölümünde derslerin öğrenme kazanımları, öğrencilerin belirli bir dersi başarıyla tamamladıklarında elde etmeleri beklenen bilgi, beceri ve anlayışları ifade eder. Bu kazanımlar, dersin amacı ve içeriği doğrultusunda belirlenir ve genellikle dersin öğretim elemanı tarafından önceden tanımlanır. Bu öğrenme kazanımları, derslerin etkili bir şekilde tasarlanması, öğretimi ve değerlendirilmesi için kılavuz olarak kullanılır. Öğrencilerin bu kazanımları başarıyla tamamlamaları, dersin amaçlarına ulaştıklarını ve ilgili bilgi ve becerileri edindiklerini gösterir. Ayrıca, öğrenme kazanımları, öğrencilerin ilerlemesini izlemek ve gerektiğinde müdahale etmek için öğretim elemanlarına rehberlik etmektedir.

Öğretim elemanlarına sınavlarda sordukları her soruyu ders kazanımları ve program yeterlikleri ile ilişkilendirme ve böylece kapsam geçerliliği yüksek sınavlar gerçekleştirme imkânı sağlanmaktadır.

Ayrıca, KBUZEM üzerinden Öğrenme Yönetim Sistemi (OYS-Moodle) altyapısı kullanarak öğrencilere bilgilendirmeler yapılabilmektedir. Sınavlar klasik veya UNIKA üzerinden yapılabilmektedir. Sınavların nasıl yapılacağı ile ilgili sınırlandırmalar Sınav Merkezi tarafından yönerge ile belirlenmiştir. Yine de talepler değerlendirilmekte ve gerekli yönlendirmeler de yapılmaktadır.

Dersler bazında gerçekleştirilen ölçme ve değerlendirme uygulamalarının ders kazanımları ile program yeterlilikleri ilişkisini değerlendirerek iç/dış paydaşlarla sonuçların paylaşılmasının aktif olarak uygulanması ve kontrollerinin sistematik olarak yapılması hedeflenmektedir.

Üniversite genelinde ders kazanımlarının program çıktılarıyla uyumu izlenmekte ve ihtiyaç duyulan iyileştirmeler yapılmaktadır

B.1.4.Öğrenci iş yüküne dayalı ders tasarımı

Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü bünyesinde yer alan programların eğitim amaç ve hedefleri ile program profilleri ön lisans ders kataloglarında yer almakta olup üniversite web sayfasında yer alan Akademik Kredi Transfer Sistemi (AKTS) sekmesindeki sürümünde bulunabilir.

Öğretim programları her dönem toplam 30 AKTS olacak şekilde ve ön lisans programlarında en az 120 AKTS olacak şekilde tasarlanmıştır. Programlarımızdan mezun olan öğrencilerin kazanımları ile akademik ve mesleki temel alan yeterlilikleri bu sayede netlik kazanmaktadır. Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümünde akademik ve mesleki alanlarına göre zorunlu staj bulunmaktadır. Staj ilgili mevzuat gereğince kamu kurumlarında veya özel şirketlerde yapılmaktadır. Derslerde elde edilen teorik bilgilerin uygulamaya koyulmasında üniversite-sanayi iş birliğinin güçlendirilerek istihdam ihtiyaçlarının karşılanmasında stajlar büyük bir öneme sahiptir. Zorunlu staj uygulaması mezun olabilmek için tamamlanması gereken yükümlülüklerden biri olup, bu stajlar için AKTS kredisi kazanılmaktadır. Staj Başvuru Formu, ilgili öğretim elemanının onayından sonra doldurularak staj yapılacak iş yerine iletilir. E-imzalı olduğu için ıslak imza gerekmez. İş yeri yetkilisi formu imzalayarak kaşe/mühür ile onaylar. Form, OBS'deki Staj Başvuru butonundan yüklenir ve onaylanan öğrenciler, belgenin aslını Staj Dosyasına eklemektedir.

Erasmus+ Staj Hareketliliği, öğrencilerin temel ve mesleki bilgi, beceri ve yeterlilik seviyesini yükseltmeyi, yabancı dil yeterliliklerini artırmayı, kültürlerarası diyalogu güçlendirerek, sosyal, dilsel ve kültürel çeşitliliğin önemini kavramasını, demokratik hayata ve işgücü piyasasına aktif olarak katılmasını amaçlamaktadır. Bu bağlamda, üniversitemiz öğrencilerinin Avrupa Birliği üyesi bir ülkede bulunan bir şirkette ya da Erasmus Üniversite Beyannamesi sahibi bir üniversitede staj faaliyetinde bulunması aktif ve etkin bir şekilde yürütülmekte olup Uluslararası İlişkiler Koordinatörlüğü tarafından takip edilmektedir. Bologna süreci kapsamında Karabük Üniversitesi, Diploma Eki Etiket (2011 yılından itibaren) ve Avrupa Kredi Transfer Sistemi Etiketine (2013 yılından itibaren) sahiptir.

B.1.5. Programların izlenmesi ve güncellenmesi

Turizm ve Otel İşletmeciliğe Programı

Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü Danışma Kurulu Üyeleri

AD SOYAD	KURUM/YETKİ
Dr. Öğr. Üy. İsa UĞUR	Başkan
Öğr. Gör. Adnan ÇETİNAKAYA	Safranbolu ŞYDMYO Akademisyen Üye
Öğr. Gör. Selahattin ALTAN	Safranbolu ŞYDMYO Müdür Yardımcısı
Mutlu ÇİĞDEM	Saffronia 1900 Konak İşletme Sahibi
İsmail Serhat ŞENGÜN	Safranbolu Turizm İşletmeleri Dernek Üyesi
Recep TAŞTEPE	Hilton Garden Inn Operasyon Müdürü

Amaçlar: Öğrencilere otelcilik, restorancılık ve ikram hizmetleri sektörlerinde temel bilgi ve becerileri sağlamak, işletme yönetimi, misafir ilişkileri, mutfak teknikleri gibi konularda yetkinlik kazandırmak.

Öğrenme Çıktıları: Müşteri memnuniyetini sağlayacak hizmet sunma becerisi, iletişim ve liderlik becerileri, mutfakta ve serviste pratik beceriler, işletme yönetimi ve operasyonlarına ilişkin bilgi.

Derslerin izlenmesi genellikle öğretim elemanları tarafından yapılır ve öğrenci başarısı, sınavlar, proje teslimleri, staj değerlendirmeleri ve performans ödevleri gibi çeşitli değerlendirme yöntemleri kullanılarak belirlenir. İzleme süreci, öğrencilerin öğrenme hedeflerine ulaşmasını sağlamak ve gerektiğinde müdahale etmek için önemli bir araçtır.

KBÜ Kalite Birimi ve komisyonları tarafından verilen bilgilendirmeler doğrultusunda, Turizm ve Otel İşletmeciliği programının akreditasyonu, kalite güvencesi sağlamak ve uluslararası standartlara uyumlu bir eğitim sunmak amacıyla planlanmaktadır. Bu süreçte, ders içerikleri sektör ihtiyaçlarına göre güncellenmekte, uygulamalı eğitim olanakları artırılmakta ve öğrenci geri bildirimleri dikkate alınarak müfredat geliştirilmektedir. Ayrıca, akreditasyon sürecinde öğretim elemanlarının akademik yeterlilikleri, sektör iş birlikleri ve mezun başarı oranları gibi kriterler değerlendirilmektedir.

B.2. PROGRAMLARIN YÜRÜTÜLMESİ (ÖĞRENCİ MERKEZLİ ÖĞRENME, ÖĞRETME VE DEĞERLENDİRME)

B.2.1. Öğretim yöntem ve teknikleri

Ders bilgi paketlerinde öğrenci merkezli öğretim yöntemlerinin varlığı ölçme ve değerlendirme esaslarına uygun olacak şekilde ara sınavlar, kısa sınavlar, proje, ödev, ders devamlılığı ve final sınavı gibi alt parametreler ile uygulanmaktadır. Uzaktan eğitime özgü öğretim materyali geliştirme ve öğretim yöntemleri OYS Moodle alt yapı sistemi ile bu ihtiyacı karşılamaya yönelik öğrenci merkezli araştırma temelli öğrenme, probleme dayalı öğrenme, proje temelli öğrenme, tartışmalı öğrenme, çoklu zekâ, disiplinler arası yaklaşım vb. gibi öğrenme yöntemlerini desteklemektedir.

Öğrenci merkezli öğretim yöntemlerinin varlığı, öğrencilerin aktif katılımını teşvik etmek, kendi öğrenme süreçlerini yönlendirmelerine olanak tanımak ve derinlemesine öğrenmeyi teşvik etmek için önemlidir. Bu yöntemlerin varlığı, öğrencilerin bilgiyi daha iyi anlamalarını, eleştirel düşünme ve problem çözme becerilerini geliştirmelerini ve öğrenilen bilgiyi günlük yaşamlarına aktarmalarını sağlar.

Aşağıda belirtilen ölçme ve değerlendirme esaslarının, öğrenci merkezli öğretim yöntemlerini destekleyecek şekilde nasıl uygulanabileceği hakkında daha geniş bir açıklama bulunmaktadır:

Ara Sınavlar ve Kısa Sınavlar:

Öğrenci Merkezli Yaklaşım: Sınavlar, öğrencilerin derse olan katılımını teşvik etmek ve öğrenme sürecine etkin bir şekilde dahil olmalarını sağlamak için tasarlanabilir. Öğrencilerin derinlemesine anlamalarını ölçmek için çoktan seçmeli, kısa cevaplı veya açık uçlu sorular kullanılabilir. Sınavlar, öğrencilerin kendi öğrenme ihtiyaçlarını anlamalarına yardımcı olacak şekilde düzenlenebilir.

Proje ve Ödevler:

Öğrenci Merkezli Yaklaşım: Proje ve ödevler, öğrencilerin ilgi alanlarına ve günlük yaşamlarına bağlı olarak tasarlanabilir. Öğrencilere, konuları derinlemesine araştırmaları, eleştirel düşünme becerilerini kullanmaları ve yaratıcı çözümler üretmeleri için fırsatlar sunabilir. Değerlendirme kriterleri, öğrencilerin öğrenme hedeflerini ve kişisel gelişimlerini

yansıtmalıdır.
Ders Devamlılığı:
Öğrenci Merkezli Yaklaşım: Ders devamlılığı, öğrencilerin aktif katılımını teşvik etmek ve derse olan bağlılıklarını artırmak için önemlidir. Öğrencilerin sınıf içi etkileşimlerinin yanı sıra, çeşitli öğrenme aktivitelerine katılımları da değerlendirilebilir. Öğrencilerin kendi öğrenme süreçlerini yönlendirmelerine olanak tanıyan formatlar tercih edilebilir.
Final Sınavı:
Öğrenci Merkezli Yaklaşım: Final sınavları, öğrencilerin ders boyunca edindikleri bilgi ve becerileri kapsamlı bir şekilde değerlendirmek için kullanılabilir. Ancak, sınav formatı ve içeriği, öğrencilerin derinlemesine anlamalarını, eleştirel düşüncelerini ve problemleri çözmelerini teşvik etmelidir. Çoklu senaryo soruları veya uygulama tabanlı örnekler, öğrencilerin bilgiyi pratik bağlamlarda nasıl kullanabileceklerini göstermek için kullanılabilir.
Bu ölçme ve değerlendirme esasları, öğrenci merkezli öğretim yaklaşımının temel prensipleriyle uyumlu olarak tasarlanmalıdır. Bu şekilde, öğrencilerin etkili bir şekilde öğrenmelerini sağlamak ve onların bireysel öğrenme ihtiyaçlarını karşılamak mümkün olacaktır.
Öğretim yöntem ve tekniklerine ilişkin izleme ve iyileştirme kanıtları;
Öğrenci Geri Bildirim Anketleri: Ders değerlendirme anketleri aracılığıyla öğretim yöntemlerinin etkinliği düzenli olarak ölçülmekte ve iyileştirme önerileri alınmaktadır.
Müfredat Güncellemeleri: Sektör temsilcileri ve akademik birimlerin katkılarıyla ders içerikleri ve öğretim yöntemleri belirli aralıklarla güncellenmektedir.
Akreditasyon ve Kalite Değerlendirmeleri: KBÜ Kalite Birimi ve ilgili komisyonlar tarafından yapılan değerlendirmeler doğrultusunda eğitim programında iyileştirmeler yapılmaktadır.

B.2.2. Ölçme ve değerlendirme

Ön lisans ve lisans düzeyinde yürütülen eğitim-öğretim, sınav değerlendirme ve öğrenci işleri ile ilgili usul ve esaslar 2021 yılı içerisinde Eğitim Komisyonu tarafından yeniden oluşturularak uygulanmaya başlanılmıştır. 6 Eylül 2021 tarihli 31590 sayılı Resmî gazetede yayımlanan KBÜ Ön Lisans, Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği içerisinde özellikle ölçme ve değerlendirme kapsamında yenilikler yapılmış, Mutlak ve Bağlı Değerlendirme sistemleri şeklinde çoklu sınav değerlendirmesine yer verilmiştir. Bu kapsamda özellikle birimlerin akreditasyon sürecinde önemli bir faktör olan sınıf dışı diğer öğrenme faaliyetlerinin (kısa sınavlar, ödev, proje, sunum vs.) etkin kullanımı yönetmelik içerisinde net bir şekilde tanımlanmıştır. Bir ders için Ham Başarı Puanı (HBP), öğrencinin o dersin ara sınav ve varsa diğer eğitim-öğretim etkinliklerinden almış olduğu notların ortalamasının maksimum %60'nın, yarıyıl/yılsonu sınav notunun minimum %40'ına ilavesi ile elde edilen not olarak belirtilmiştir. Ayrıca, KBÜ Ön Lisans, Lisans Eğitim Öğretim ve Sınav Yönetmeliği'ne uygun olarak KBÜ Ölçme ve Değerlendirme Yönergesi hazırlanmış ve uygulamaya konulmuştur.

Sınav Merkezi tarafından yapılan sınavlara ilişkin usul ve esaslar KBÜ Sınav Merkezi Yönergesi ile yürütülmektedir. Bu sınav merkezinin web sistemi, Bologna Ders Bilgi Paketlerine uygun olacak şekilde tasarlanmıştır. Öğretim elemanlarına gerçekleştirdikleri sınavlarda sordukları her soruyu ders kazanımları ve program yeterlilikleri ile ilişkilendirme ve böylece kapsam geçerliliği yüksek sınavlar gerçekleştirme imkânı sağlanmaktadır. Sınav soruları hafta bazında sisteme yüklenerek tanımlı sınav tarihinde ve belirtilen süreler dahilinde öğrencilere erişim izni verilerek, güvenli ve başarılı bir çevrimiçi test sınav süreci gerçekleştirilmektedir.

Karabük Üniversitesi Uzaktan Eğitim Uygulama ve Araştırma Merkezi (KBUZEM) bünyesinde yer alan Öğrenme Yönetim Sistemi (OYS) web sistemi aracılığıyla öğretim elemanları; ilgili ders dokümanlarını ve duyurularını öğrenciler ile paylaşabilmektedir.

Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi, Türk Dili, Yabancı Dil, İş Sağlığı ve Güvenliği, Üniversite Seçmeli Dersleri (ÜSD), 17.08.2021 senato kararına göre çevrimiçi eğitim olarak verilmektedir. Üniversite genelinde öğrenci sayısı 50'den fazla olan ve yüzde yüz teorik olarak yapılan derslerin ölçme değerlendirilmeleri KBÜ Sınav Merkezi kapsamında gözetimli çevrimiçi sınav olarak yapılmaya devam etmektedir.

Üniversite bünyesinde yer alan programlarda öğrenci merkezli ve çeşitlendirilmiş (Mutlak ve Bağlı) ölçme ve değerlendirme uygulamaları bulunmakta ve içselleştirilmiş, sistematik, sürdürülebilir ve örnek gösterilebilir uygulamalar bulunmaktadır.

Sınav programlarının ilan edildiğine dair kanıtlar	https://smyo.karabuk.edu.tr/index.aspx
Ders kazanımlarına ve eğitim türlerine bağlı güncel AKTS iş yükü analizi (AKTS Hesaplama İçeriği)	https://obs.karabuk.edu.tr/ (Öğrenci Bilgi Sistemi)

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

T.C. uyruklu öğrenciler Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü'ne Ölçme, Seçme ve Yerleştirme Merkezi (ÖSYM) tarafından yapılan Yükseköğretim Kurumları Sınavı (YKS) ile yerleştirilmektedir. KBÜ Ön lisans, Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği'nde belirtilen usul ve esaslara göre ön lisans programına öğrenci kayıt ve ders alma işlemleri yapılmaktadır. Uluslararası öğrencilerin eğitime, sosyal yaşama ve kültürel faaliyetlere eşit bir şekilde katılımlarına yardımcı olmak ve adaptasyon sürecini hızlı ve sorunsuz atlatmalarını sağlamaya yönelik olarak çalışmalar.

Uluslararası Öğrenci Koordinatörlüğü aracılığıyla takip edilmektedir.

Bilim ve teknolojinin gelişimine bağlı olarak iç/dış paydaşlarımızın ihtiyaçlarını karşılamak üzere ve akreditasyon süreçlerine uyumlu olması açısından programların müfredat değişikliği yapılabilmektedir. Öğrencilerimizin mezun olma sürecinde mağduriyet yaşamaması için önceki müfredatları ile muafiyet ve intibak işlemlerinin usul ve esasları KBÜ Muafiyet ve İntibak İşlemleri Yönergesi' ne göre yapılmaktadır. Öğrenci kabulünde önceki öğrenmenin tanınması ve kredilendirilmesine ilişkin süreçler izlenmekte ve iyileştirilmekte olup gerekli bilgiler ve dururular web sayfalarından ilan edilmektedir.

B.2.4. Yeterliliklerin Sertifikalandırılması ve Diploma

Kurum içi ve kurumlararası yatay geçiş, yurtdışı kurumlararası yatay geçiş ve merkezi yerleştirme puanı ile yatay geçiş başvuruları YÖK tarafından belirlenen esaslara göre ve KBÜ Yatay Geçiş Uygulama Esaslarına göre elektronik olarak Öğrenci Bilgi Sistemi (OBS) aracılığıyla ile yapılmaktadır. Başvuru takvimi ve kontenjanlar üniversite web sayfasında başvurular öncesinde ilan edilmektedir. Bölüm Başkanı ve Program Sorumlusu tarafından değerlendirildikten sonra sonuçlar Safranbolu Şefik Yılmaz MYO Müdürlüğüne iletilir ve ilgili kurullarda görüşülerek kabul listeleri hazırlanarak ilan edilir.

Yabancı uyruklu öğrenciler, Karabük Üniversitesi'nde yer alan programlara başvurularını iki şekilde yapabilmektedir: Yabancı Uyruklu Öğrenci Sınavı (YÖS) ve direkt başvuru. KBU-ULOS (YÖS) sınavları Türkçe, Arapça, İngilizce ve Fransızca olmak üzere dört (4) farklı dil seçeneği ile hazırlanmaktadır. İlgili kontenjanların belirlenmesi, başvurularının değerlendirilmesi, eğitim dili Türkçe veya İngilizce olan programlara yerleştirilmeleri ile ilgili usul ve esaslar KBÜ Ön Lisans-Lisans Uluslararası Öğrencilerin Başvuru, Kayıt ve Kabul Yönergesi ile belirlenmektedir. Programımıza kaydolmaya hak kazanan tam zamanlı uluslararası öğrencilerin listesi web sitesinde duyurulmaktadır. Öğrenci vizesi ve diploma denkliği başvuruları için, kendilerine bir kabul mektubu hazırlanır. Kayıt günleri içinde öğrenciler, gerekli belgelerini teslim etmek ve kayıt işlemlerini zamanında tamamlamak zorundadırlar.

Yeterliliklerin onayı, mezuniyet koşulları, mezuniyet karar süreçleri ile ilgili uygulamalar izlenmekte olup tanımlı süreçler ihtiyaç duyulduğunda iyileştirilmektedir.

B.2.4. Yeterliliklerin Sertifikalandırılması ve Diploma

Kurum içi ve kurumlararası yatay geçiş, yurtdışı kurumlararası yatay geçiş ve merkezi yerleştirme puanı ile yatay geçiş başvuruları YÖK tarafından belirlenen esaslara göre ve KBÜ Yatay Geçiş Uygulama Esaslarına göre elektronik olarak Öğrenci Bilgi Sistemi (OBS) aracılığıyla ile yapılmaktadır. Başvuru takvimi ve kontenjanlar üniversite web sayfasında başvurular öncesinde ilan edilmektedir. Bölüm Başkanı ve Program Sorumlusu tarafından değerlendirildikten sonra sonuçlar Safranbolu Şefik Yılmaz MYO Müdürlüğüne iletilir ve ilgili kurullarda görüşülerek kabul listeleri hazırlanarak ilan edilir.

Yabancı uyruklu öğrenciler, Karabük Üniversitesi'nde yer alan programlara başvurularını iki şekilde yapabilmektedir: Yabancı Uyruklu Öğrenci Sınavı (YÖS) ve direkt başvuru. KBU-ULOS (YÖS) sınavları Türkçe, Arapça, İngilizce ve Fransızca olmak üzere dört (4) farklı dil seçeneği ile hazırlanmaktadır. İlgili kontenjanların belirlenmesi, başvurularının değerlendirilmesi, eğitim dili Türkçe veya İngilizce olan programlara yerleştirilmeleri ile ilgili usul ve esaslar KBÜ Ön Lisans-Lisans Uluslararası Öğrencilerin Başvuru, Kayıt ve Kabul Yönergesi ile belirlenmektedir. Programımıza kaydolmaya hak kazanan tam zamanlı uluslararası öğrencilerin listesi web sitesinde duyurulmaktadır. Öğrenci vizesi ve diploma denkliği başvuruları için, kendilerine bir kabul mektubu hazırlanır. Kayıt günleri içinde öğrenciler, gerekli belgelerini teslim etmek ve kayıt işlemlerini zamanında tamamlamak zorundadırlar.

Öğrencilerin, Çift Anadal Programları (ÇAP), Yandal gibi üniversite içi kabul süreçlerine ilişkin başvuru koşulları ve değerlendirmeleri KBÜ Çift Anadal ve Yandal Program Yönergesi'ne göre yapılmaktadır. Hazırlık programından yararlanacak öğrencilerin süreçleri KBÜ Yabancı Diller Yüksekokulu Yabancı Dil Hazırlık Bölümü Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği hükümleri ile dikkate alınmaktadır. Hazırlık programı Uluslararası EAQUALS yabancı dil eğitimi akreditasyonuna sahiptir.

Yeterliliklerin onayı, mezuniyet koşulları, mezuniyet karar süreçleri ile ilgili uygulamalar izlenmekte olup tanımlı süreçler ihtiyaç duyulduğunda iyileştirilmektedir.

B.3. ÖĞRENME KAYNAKLARI VE AKADEMİK DESTEK HİZMETLERİ

B.3.1. Öğrenme Ortam ve Kaynakları

Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümünde kayıtlı güncel öğrenci sayımıza göre yüksekokullarımızda yer alan sınıf, atölye ve laboratuvarlarımız yeterli düzeyde olsa da sürekli

gözelemler yapılmakta ve ihtiyaç haline iyileştirme çalışmaları yürütülmektedir. Üniversitemiz Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı bünyesinde hem öğrencilerimiz hem de akademik personelimiz için açık erişim kütüphane, açık erişim veri tabanları, açık arşiv sistemleri, e-kitap erişimi gibi hizmetler verilmektedir. Merkez Kâmil Güleç Kütüphane Binası aynı anda yaklaşık 500 kişiye hizmet verebilmektedir.

Sınıf/Laboratuvar vb. demirbaş listeleri	Safranbolu ŞYD MYO derslikleri ve Turizm ve Otelcilik Programına ait 2 adet Uygulama Atölyesi mevcuttur. Bu atölyeler Yiyecek içecek ve Konaklama Hizmetleri atölyeleridir.																																																																				
Güncellenen Bologna Ders Bilgi Formu örnekleri	<div><p>🔍 Bologna Süreci Ders Bilgileri</p><p>Bilgi Paketi Süreci Ders Bilgileri:ST1157 Yiyecek İçecek Servisi I Kayıt değiştiriliyor...</p><table><tr><td>Amacı</td><td>1.servis kapanış işlemleri yapmak. 2.Rezervasyon sistemi oluşturmak. 3.Servis öncesi işlemler yapmak. 3.Kasa işlemleri</td><td>Amacı (İngilizce)</td><td>The aim of thi postclosing se</td></tr><tr><td>İçeriği</td><td>Uluslararası standartlarda gastronomi ile ilgili kurallar; Uluslararası kuralların uygulamaları.</td><td>İçeriği (İngilizce)</td><td>International International</td></tr><tr><td>Ders Notları</td><td>Restoran ve otel işletmelerde misafirlere profesyonel şekilde yiyecek ve içecek servisi, servis kuralları ve müşteri memnuniyeti</td><td>Ders Notları (İngilizce)</td><td>To learn the n service, servic</td></tr><tr><td>Yöntem ve Teknikleri</td><td>sözlü anlatım ve soru cevap</td><td>Yöntem ve Teknikleri (İngilizce)</td><td>Lecture and q</td></tr></table><p>Değerlendirme Sistemi</p><table><thead><tr><th>Yarıyıl Çalışmaları</th><th>Sayısı</th><th>KaBo%</th><th>AKTS/İş Yükü Tablosu</th></tr></thead><tbody><tr><td>Ara Sınav</td><td>1</td><td>%40</td><td>Etkinlik</td></tr><tr><td>Kısa Sınav</td><td>0</td><td>%0</td><td>Ders Süresi</td></tr><tr><td>Ödev</td><td>0</td><td>%0</td><td>Sınıf Dışı Ç. Süresi</td></tr><tr><td>Devam</td><td>0</td><td>%0</td><td>Ödevler</td></tr><tr><td>Uygulama</td><td>3</td><td>%30</td><td>Sunum/Seminer Hazırlama</td></tr><tr><td>Proje</td><td>0</td><td>%0</td><td>Ara Sınavlar</td></tr><tr><td>Yarıyıl Sonu Sınavı</td><td>1</td><td>%30</td><td>Uygulama</td></tr><tr><td>Toplam :</td><td>5</td><td>100</td><td>Laboratuvar</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td>Proje</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td>Yarıyıl Sonu Sınavı</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td>Kısa Sınav</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td>Toplam İş Yükü(Saat)</td></tr></tbody></table></div>	Amacı	1.servis kapanış işlemleri yapmak. 2.Rezervasyon sistemi oluşturmak. 3.Servis öncesi işlemler yapmak. 3.Kasa işlemleri	Amacı (İngilizce)	The aim of thi postclosing se	İçeriği	Uluslararası standartlarda gastronomi ile ilgili kurallar; Uluslararası kuralların uygulamaları.	İçeriği (İngilizce)	International International	Ders Notları	Restoran ve otel işletmelerde misafirlere profesyonel şekilde yiyecek ve içecek servisi, servis kuralları ve müşteri memnuniyeti	Ders Notları (İngilizce)	To learn the n service, servic	Yöntem ve Teknikleri	sözlü anlatım ve soru cevap	Yöntem ve Teknikleri (İngilizce)	Lecture and q	Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	KaBo%	AKTS/İş Yükü Tablosu	Ara Sınav	1	%40	Etkinlik	Kısa Sınav	0	%0	Ders Süresi	Ödev	0	%0	Sınıf Dışı Ç. Süresi	Devam	0	%0	Ödevler	Uygulama	3	%30	Sunum/Seminer Hazırlama	Proje	0	%0	Ara Sınavlar	Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%30	Uygulama	Toplam :	5	100	Laboratuvar				Proje				Yarıyıl Sonu Sınavı				Kısa Sınav				Toplam İş Yükü(Saat)
Amacı	1.servis kapanış işlemleri yapmak. 2.Rezervasyon sistemi oluşturmak. 3.Servis öncesi işlemler yapmak. 3.Kasa işlemleri	Amacı (İngilizce)	The aim of thi postclosing se																																																																		
İçeriği	Uluslararası standartlarda gastronomi ile ilgili kurallar; Uluslararası kuralların uygulamaları.	İçeriği (İngilizce)	International International																																																																		
Ders Notları	Restoran ve otel işletmelerde misafirlere profesyonel şekilde yiyecek ve içecek servisi, servis kuralları ve müşteri memnuniyeti	Ders Notları (İngilizce)	To learn the n service, servic																																																																		
Yöntem ve Teknikleri	sözlü anlatım ve soru cevap	Yöntem ve Teknikleri (İngilizce)	Lecture and q																																																																		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	KaBo%	AKTS/İş Yükü Tablosu																																																																		
Ara Sınav	1	%40	Etkinlik																																																																		
Kısa Sınav	0	%0	Ders Süresi																																																																		
Ödev	0	%0	Sınıf Dışı Ç. Süresi																																																																		
Devam	0	%0	Ödevler																																																																		
Uygulama	3	%30	Sunum/Seminer Hazırlama																																																																		
Proje	0	%0	Ara Sınavlar																																																																		
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%30	Uygulama																																																																		
Toplam :	5	100	Laboratuvar																																																																		
			Proje																																																																		
			Yarıyıl Sonu Sınavı																																																																		
			Kısa Sınav																																																																		
			Toplam İş Yükü(Saat)																																																																		

Ders kaynaklarının öğrencilere kolay ve güvenli erişimi farklı yöntemler (AKTS Ders Bilgi Paketi, OBS, OYS, kişisel web sayfaları, bulut erişim sistemleri vb.) ile sağlanmakta olup öğretim elemanı tercih ettiği sistemler aracılığıyla haftalık/dönemlik/yıllık olarak ders kaynak paylaşımı yapabilmektedir.

B.3.2. Akademik Destek Hizmetleri

Öğrencinin akademik ve sosyo-kültürel gelişimine yön veren danışmanlık hizmeti birimimiz öğretim elemanlarımız tarafından verilmektedir. Öğrencilerimiz bireysel OBS sayfalarından akademik danışman iletişim bilgilerini güncel olarak takip edebilmekte ve karşılıklı olarak ihtiyaç duyulduğunda yüz yüze veya OBS aracılığıyla kolaylıkla birbirleriyle iletişime geçebilmektedirler. Özellikle ilk kayıt işlemi yapan öğrencilerin üniversite yaşamına adaptasyon sürecini hızlandırmak amacıyla birimizce Oryantasyon Programı düzenlenmektedir. Oryantasyon programlarında öğrencilerin danışmanla tanışmaları ile program ve mevzuat hakkında bilgiler kazanması sağlanmaktadır.

KBUZEM bünyesinde Microsoft Teams uygulaması ile çevrimiçi olarak ders işlenmesi imkânı bulunmaktadır.

Üniversitemiz Sağlık Kültür Spor (SKS) Daire Başkanlığı bünyesinde beden ve ruh sağlığının korunması amacıyla Psikososyal Danışmanlık Birimi faaliyetlerine devam etmektedir. Ayrıca; akademik, mesleki ve sosyal yaşantılarında ihtiyaç duyabilecekleri becerileri destekleyen

seminerler ile öğrencilere psikoeğitim desteği verilmektedir. Psikolojik Danışmanlık ve Rehberlik hizmetlerinin yürütülmesi ile ilgili esaslar KBÜ-Psikososyal Danışmanlık ve Rehberlik Hizmetleri Yönergesi' ne göre yapılmaktadır.

Danışmanlık sistemi ile ilgili genel kanıtlar (<i>Akademik takvim, ilgili yönerge maddesi, iyi örnekler vb.</i>)	Birinci Sınıf Danışmanı Öğr. Gör. Arzu Nihal ÖZTÜRK
	İkinci Sınıf Danışmanı Öğr. Gör. Adnan ÇETİNKAYA

Öğrencilerimizin ilgi ve yeteneklerine göre bilimsel çalışmalarına yön verecek ve bireysel gelişim süreçleri ile kariyer planlarını yapma konusunda rehberlik etmek amacıyla 03.12.2020 tarih ve 2020/25 sayılı Senato Kararı ile kurulan Kariyer Merkezi (UNİKARMER) faaliyetlerine devam etmektedir. Öğrenci ve mezunlarımızın Kariyer Yönetimi ve İş Arama süreçlerinde ihtiyaç duydukları profesyonel desteği sağlamak üzere "Kariyerine Yön Ver" danışmanlık projesi başlatılmış olup çevrimiçi randevu sistemi aktif olarak kullanılmaktadır.

B.3.3. Tesis ve Altyapılar

Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümünde uygulamalı dersler için konaklama hizmetleri ve yiyecek içecek atölyesi bulunmaktadır. Konaklama hizmetleri atölyesi 25 metrekare alana sahip bir banyo ve yatakların bulunduğu standart bir odadan oluşmaktadır. Atölye aktif olarak kullanılmak ta ve örnek bir otel odasında bulunması gereken (oturma grubu (3+2+1+1)yatak, komidin, telefon, televizyon, malzemeler, masa ve sandalye) bulunmaktadır.

Yiyecek İçecek hizmetleri atölyesi, geniş ve fonksiyonel bir alana sahiptir, toplamda 28-30 metrekarelik bir alana yayılmıştır. Bu alanda, işlevselliği artırmak adına 2 adet bitişik nizamda yerleştirilmiş tezgah bulunmaktadır. Tezgâhlar, hazırlık işlemleri için ideal bir çalışma alanı sunarken, öğrencilerin pratik yapmaları için yeterli büyüklüktedir. Ayrıca, pişirme işlemlerinin gerçekleştirilebilmesi için bir ocak da düzenin ve bulaşıkların yıkanması için evyeler bir parçasıdır. Ayrıca 1 adet bulaşık makinası ve 1 adet küçük fırın ile ankastre fırın yer almaktadır. Atölyede, yiyecek ve içecek sunumlarını çeşitlendirmek adına çeşitli boyutlarda servis takımları bulunmaktadır. Bu takımlar, öğrencilerin farklı sunum tekniklerini ve servis stillerini öğrenmelerine olanak tanır. Ayrıca, atölyede pratik yaparken öğrencilerin kullanabilecekleri 2 adet kare masa, 3 adet dikdörtgen masa ve 1 adet yuvarlak masa ile birlikte 12 adet sandalye de mevcuttur.

Yiyecek içecek hizmetleri atölyesi, öğrencilerin becerilerini geliştirmeleri için gerekli olan çeşitli ekipmanları içerir. Bu ekipmanlar arasında bir flambe aracı, bir resö, fondü takımı ve tezgâh üstü ocak gibi öğrencilerin pratiklerini çeşitlendirecek araçlar bulunmaktadır. Ayrıca, öğrencilerin farklı malzemelerle çalışmalarına imkân tanımak adına kumaş, cam ve porselen gibi çeşitli materyaller de atölyede mevcuttur. Bu şekilde, öğrenciler hem pratik becerilerini geliştirirken hem de farklı malzemelerle nasıl çalışacaklarını öğrenme fırsatı bulurlar.

Fethi Toker Güzel Sanatlar ve Tasarım Fakültesi binasında öğrencilerimize ve personelimize hizmet veren bir yemekhanesi bulunmaktadır. Ayrıca birimimizde bir adet kantin ve bu kantinde masa tenis oynamak için bir masa bulunmaktadır.

Öğrencilerimizin barınmasına yönelik Üniversitemiz bünyesinde faaliyet gösteren öğrenci yurdu ve öğrenci evleri bulunmamakla birlikte üniversitemiz çevresinde Kredi Yurtlar ve Genel Müdürlüğü bünyesinde yedi (7) adet kız öğrenci üç (3) adet erkek öğrenci yurdu öğrencilerimize hizmet vermektedir.

Uzaktan eğitim (Dersler, Sertifika Programları vb. gibi) ile ilgili bütün süreçler KBUZEM bünyesinde aktif olarak verilmekte olup aynı zamanda e-sertifika programları KABUSEM aracılığıyla öğrencilerimize sunulmaktadır.

Üniversitemiz Merkez Kâmil Güleç Kütüphanesi'nde on bir (11) adet çalışma okuma salonu bulunmakta ve hafta içi 08:00–22:30 ve hafta sonu 10:00–23:00 arası hizmet vermektedir. Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı'nın üyesi olduğu tüm çevrimiçi veri tabanlarına öğrencilerin ve personelin sadece kampüste değil istedikleri herhangi bir mekândan internet üzerinden erişim sağlamaları için gerekli altyapı Bilgi İşlem Daire Başkanlığı tarafından sağlanmaktadır.

Üniversitemiz teknoloji ve bilişim alt yapısı makro internet hatları ile Ulaknete bağlıdır. Birimimiz binasında kablosuz internet erişimi olanağı bulunmaktadır.

Tüm birimler arasında dört rakam çevirerek VOIP üzerinden telefonla görüşme sağlamaktadırlar. 444 0 478 çağrı merkezinde 10 adet PBX telefon hattı hizmet vermektedir. Birimimiz binasında yüksek çözünürlükle çok sayıda kamera ile sürekli kayıt altına alınmaktadır. Kameralar 30 gün süreli kayıt altındadır.

B. 3.4. Dezavantajlı Gruplar

Yükseköğretim Kurumları Engelliler Danışma ve Koordinasyon Yönetmeliği' ne göre üniversitemiz bünyesinde öğrenim gören engelli öğrencilerin ihtiyaçlarını belirlemek, belirlenen ihtiyaçlara göre gerekli olan idari düzenlemeleri yapmak için “Karabük Üniversitesi Engelli Öğrenci Birimi” oluşturulmuştur. Engelli öğrencilerimize ulaşımı kolaylaştırmak ve engelsiz bir yaşam birlikteliğine farkındalık kazandırmak için kurulan “Karabük Üniversitesi Engelsiz Yaşama Destek Öğrenci Kulübü” çalışmalarına devam etmektedir.

Bölümümüzde 2025 yılında eğitim-öğretim alan dezavantajlı öğrenci bulunmamaktadır. Yine de dezavantajlı öğrencilerin de eğitim alma ihtimali gözetilerek, gerekli düzenlemeler yapılmıştır.

B. 3.5. Sosyal, Kültürel, Sportif Faaliyetler

Üniversitemiz öğrenci kulüp faaliyetleri, sosyo-kültürel faaliyetler, Rektör ve Rektör Yardımcıları ile öğrenci buluşmaları, iç paydaş ve dış paydaşlarımızın söyleşileri vb. gibi faaliyetler hayat boyu (informal) öğrenme kapsamında yapılmaktadır. KBÜ Sağlık, Kültür ve Spor (SKS) Dairesi Başkanlığı bünyesinde aktif olarak faaliyetlerini devam ettiren birçok “Öğrenci Kulübü” bulunmaktadır. Kulüplerin işleyişine ilişkin usul ve esasları KBÜ Öğrenci Kulüpleri Yönergesi' ne göre yapılmaktadır. Sosyal, kültürel ve sportif faaliyetlerin izlenmesine ilişkin araçlar, izleme raporları, iyileştirme ve çeşitlendirme çalışmaları SKS Daire Başkanlığı tarafından kontrol edilmektedir. Etkinliklerle ilgili detaylı bilgilere SKS web sayfasından ulaşılabilmektedir. Öğrencilerimize oryantasyon toplantılarında bu konu ile ilgili de bilgi verilmektedir.

Üniversitemiz Demir-Çelik Kampüsü'nde bulunan Sosyal Tesisler, öğrencilerin ve personelin ihtiyaçlarını karşılamak üzere çeşitli hizmet alanlarını içermektedir. Bu alanlar arasında yemekhane, restoran ve kafe gibi çeşitli tesisler bulunmaktadır. Öğrencilerin ders aralarında

dinlenmeleri, çalışmalarını ya da sosyal etkinliklerde bulunmaları için geniş bir yelpaze sunulmaktadır.

Yemekhanemiz, öğrencilerin sağlıklı ve dengeli beslenmelerini sağlamak amacıyla çeşitli yemekler sunmaktadır. Aynı zamanda, öğrencilerin ekonomik ve pratik bir şekilde yemek ihtiyaçlarını karşılamalarına olanak tanır. Restoranlarımız ise daha özel ve oturarak yeme imkanı sunarken, farklı damak zevklerine hitap eden menülerle öğrencilere ve personelimize hizmet vermektedir.

Kafelerimiz ise kampüs içinde sosyalleşme ve dinlenme alanları olarak hizmet vermektedir. Kahve, çay gibi içeceklerin yanı sıra atıştırmalıklar da sunarak öğrencilerin ve personelin gün içinde enerjilerini korumalarına yardımcı olmaktadır.

Bu hizmet alanları, sürekli olarak geliştirilerek ve genişletilerek kampüs topluluğunun ihtiyaçlarına daha iyi yanıt verebilmek için çalışılmaktadır. Öğrenci ve personel geri bildirimleri dikkate alınarak menü çeşitliliği artırılmakta, hizmet kalitesi iyileştirilmekte ve mekânlar daha konforlu hale getirilmektedir. Bu sayede, kampüsümüzde yaşayan herkesin daha keyifli ve verimli zaman geçirmesi hedeflenmektedir.

Türkiye'nin ilk ve tek 25.000 seyirci kapasiteli ay-yıldızlı stadyumu, iki (2) adet Kapalı Spor Tesisi ve beş (5) adet Açık Spor Tesisi üniversitemiz bünyesinde yapılmakta olan çeşitli faaliyetler için aktif olarak kullanılmaktadır. Spor alanlarının artırılması ve sportif faaliyetlerin aktif olarak gerçekleştirilmesi yönünde çalışmalar yapılmaktadır. Daha önceden öğrenciler ve idari-akademik personel tarafından aktif olarak kullanılan fitness salonları için iyileştirme çalışmaları yapılmaktadır.

Külliye Karabük E-Gazete, KBÜ 3 Nisan TV Youtube kanalı, KBÜ ve SKS sosyal medya hesapları aracılığıyla üniversitemiz ev sahipliğinde yapılan bilimsel, sosyal, sportif ve kültürel faaliyetler güncel olarak duyurulmaktadır.

Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü yukarıda belirtilen faaliyetleri desteklemekte olup, taleplere göre Rektörlük ile öğrenci arasında bir köprü görevi görerek öğrencilerin faaliyetlere katılmasını teşvik etmektedir.

B. 4. ÖĞRETİM KADROSU

B.4.1. Öğretim Yetkinlikleri ve Gelişimi

Bölümümüz bünyesinde ders görevlendirmelerinde eğitim-öğretim kadrosunun yetkinliklerinin ders içerikleri ile örtüşmesi ilgili mevzuat çerçevesinde gerçekleştirilmektedir. Eğitim birimlerinin anabilim dallarında alanında yetişmiş uzman eğitim-öğretim kadrosu bulunmaktadır. Kurum içinde ders görevlendirmelerinde eğitim-öğretim kadrosunun çalışma alanı/akademik uzmanlık alanı vb. gibi yetkinlikleri ile ders içeriklerinin örtüşmesine önem verilmekte ve buna göre kurum içinden ve dışından görevlendirmeler bölüm akademik kurul kararı ile yapılmaktadır. Bu bağlamda akademik kadronun bilimsel çalışma alanı/akademik uzmanlık alanları vb. gibi yetkinliklerini içeren özgeçmişlerine KBÜ Akademik Veri Yönetim Sistemi'nde (UNIS) ayrıntılı olarak yer verilmektedir.

Üniversitede ders eğitim materyali, ders sunumlarının kontrolü ve izlemi, sınav sorularının kontrolü gibi çeşitli uygulamalar program öğretim elemanları tarafından gerçekleştirilmektedir. İlgili birimlerin kurul kararları neticesinde açılması planlanan derslerin OBS' ye tanımlanmasında öğretim elemanlarına kolaylık sağlamak amacıyla ders açma işlemleri kılavuzu hazırlanmıştır. Ayrıca, eğitim ve öğretimi desteklemek üzere akademik danışmanlık

hizmeti veren öğretim elemanlarına yönelik ders alma işlemleri öncesinde danışmanlık bilgilendirme toplantıları çevrimiçi olarak düzenlenmektedir.

KBUZEM – Öğretim Elemanları Destek Birimi hizmetini OYS Moodle alt yapısında öğretim elemanlarına kolay erişim ile sunmaktadır.

Microsoft Teams uygulama eğitim videoları, eğitim dokümanları, OYS dokümanları, çevrimiçi derslerde kullanılacak teknoloji dokümanları ve akreditasyon ön hazırlık çalışmalarında kullanılan örnek çalışma dokümanları gibi birçok yardımcı doküman bu sistem içerisinde yer almaktadır.

Ölçme ve değerlendirmede kullanılan Klasik Sınav Uygulama Yöntemleri ile ilgili detaylı yardımcı dokümanlar ve mini test, boşluk doldurma, anket vb. kısa sınav uygulama yardımcı dosyaları öğretim elemanlarının hizmetine sunulmaktadır.

Sürekli iyileştirme süreçlerinde akademik personeli destekleyici eğitimcilerin eğitimi uygulamalarının sistematik bir düzen içerisinde yapılarak artırılması hedeflenmektedir. Üniversitemiz genelinde öğretim yetkinliğini geliştirme uygulamaları yapılarak elde edilen verilerin sonuçlarına göre gerekli önlemler alınmaktadır.

C. ARAŞTIRMA VE GELİŞTİRME

C.1. ARAŞTIRMA SÜREÇLERİNİN YÖNETİMİ VE ARAŞTIRMA KAYNAKLARI

C.1.1. Araştırma Süreçlerinin Yönetimi

Birimimizde Karabük Üniversitesi araştırma geliştirme politikası esas alınmaktadır. Bu politikanın birimimizi ilgilendiren ilkeleri şu şekildedir:

Bilimsel yayın, proje ve araştırma faaliyetlerinin nicelik ve niteliğinin artırılmasını sağlamak
Ulusal ve uluslararası iş birlikleri ile bilimsel projelerin çeşitliliğini artırmak ve sürekli gelişimini sağlamak

Ar-Ge alt yapısını güçlendirerek, araştırma faaliyetlerinin Stratejik Plana uygun şekilde sürekli iyileştirilmesini sağlamak

Bilime katkı sağlayan, toplumun ve endüstrinin gereksinimlerini karşılayan, bölgesel, ulusal ve uluslararası önceliklere uygun Ar-Ge anlayışını benimsemek

Patent, prototip ve yeni şirket/girişim gibi teknoloji transferi ve ticarileştirme faaliyetlerini, Teknoloji Transfer Ofisleri (TTO) aracılığıyla desteklemek

Öğretim üyelerinin ulusal/uluslararası bilimsel yayın, proje, araştırma, ödül, patent, fikri mülkiyet, ticarileştirme vb. Ar-Ge faaliyetlerini, kurum içi teşvik yoluyla desteklemek

Kalkınma, toplumsal ve kültürel sürdürülebilirlik eksenine bağlı kalarak, her bölümün kendi uzmanlık alanında araştırma yapmasını sağlamak, şeklinde belirlenmiştir.

Birimimiz araştırma ve geliştirme (bilgi üretme) süreçlerinin kalitesini sürekli iyileştirerek evrensel nitelikte bilginin üretildiği, kullanıldığı, yayıldığı ve paylaşıldığı bir üniversite olmak amacıyla araştırma-geliştirme faaliyetlerini sürdürmektedir. Araştırma stratejisi, hedefleri ve bu hedeflerin gerçekleştirilmesinde sorumlu birimler stratejik plan ve Ar-Ge politikası çerçevesinde belirlenmektedir. Potansiyelini güçlendirmek amacına ulaşmak için belirlenen hedefler; ulusal ve uluslararası indekslerde taranan dergilerdeki yayın sayısını ve Ar-Ge proje sayısı ile çeşitliliğini artırmak olarak tanımlanmıştır.

Ayrıca, üniversitemiz bünyesinde ulusal öncelikli alanları, bölgesel kalkınmayı ve kültürel etkileşimleri destekleyen Ar-Ge faaliyetlerini yürüten uygulama ve araştırma merkezlerinden ihtiyaç durumunda destek alınabilmektedir. Birimizin destek alma imkânı olan merkezler aşağıda belirtildiği gibidir:

Sürekli Eğitim Uygulama ve Araştırma Merkezi
Uzaktan Eğitim Uygulama ve Araştırma Merkezi
İş Güvenliği ve Sağlığı Eğitim Uygulama ve Araştırma Merkezi

Araştırma faaliyetlerinin desteklenmesi kapsamında üniversitemiz tarafından araştırmacılara önemli destekler sunulmuştur. Bu bağlamda, Bilimsel Araştırma Projeleri Koordinasyon Birimi (BAP) tarafından destek verilmektedir.

Akademik Teşvik Ödeneğinin yanı sıra üniversitemizin standartlarına uygun olacak şekilde bir teşvik ödenek sisteminin de faaliyete geçirilmesi planlanmaktadır. Ayrıca, Akademik Teşvik Ödeneği ile ilgili başvuru ve değerlendirme süreçlerinin tamamen dijital platformda yapılması hedeflenmektedir.

Üniversitemizde bilimsel araştırma süreçlerinin yönetimi ve organizasyonel yapısının işlerliği ile ilişkili sonuçlar Bilimsel Araştırma Projeleri (BAP) Koordinasyon Birimi tarafından izlenmekte olup öğretim elemanlarının bilimsel projelerini artırmaya yönelik önlemlerin alınması hedeflenmektedir. Üniversite üst yönetimi tarafından yeni yıl başında belirlenen bütçenin dışında BAP birimi bütçesinin artırılması sadece Döner Sermaye İşletme Müdürlüğü'nden gelen aktarımlara bağlı olarak iyileştirilebilmektedir.

Öğretim elemanlarının akademik faaliyetleri çeşitli alanlarda gerçekleşebilir. Bu faaliyetler arasında araştırma projelerine katılım, makale ve kitap yazımı, ulusal ve uluslararası konferanslara katılım, seminer ve panellere konuşmacı olarak katılma gibi etkinlikler bulunabilir. Akademik faaliyetlerin bir diğer önemli yönü de yürütülen araştırma projeleridir. Öğretim elemanları genellikle kendi alanlarında çeşitli araştırma projelerine liderlik ederler veya bu projelere katılırlar. Bu projeler genellikle kurum içi veya dışı fonlarla desteklenir ve genellikle bilimsel makalelerin yazılmasını, konferanslara sunulmasını veya yenilikçi çözümlerin geliştirilmesini içerir.

Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri bölümünde yer alan öğretim elemanlarının 2025 yılı içerisinde gerçekleştirdiği akademik faaliyetlerin listesi aşağıda verilmiştir:

- 6 adet uluslararası kitap bölümü
- 3 TR Dizin dergide yayımlanan makale
- 1 adet özet bildiri 5 adet tam metin bildiri toplam 6 adet uluslararası bildiri
- 1 adet BAP proje (Yürütücü)
- 1 Editörlük

C.1.2. İç ve Dış Kaynaklar

Genel olarak üniversitenin iç ve dış kaynaklardan kullandığı bütçe dağılımı öğretim üyelerimiz tarafından ihtiyaç duyulan ve YÖK öncelikli alanlarında talep edilen Ar-Ge faaliyetleri için gerekli harcamalar BAP, İdari ve Mali İşler Daire Başkanlığı ve Döner Sermaye İşletme Müdürlüğü tarafından yapılmaktadır.

Bilimsel araştırma ve geliştirme faaliyetlerinde bulunan öğretim elemanlarının ve öğrencilerin

araştırma projelerine destek veren uluslararası ve ulusal kurumlar tarafından sağlanan imkânlardan en etkin biçimde faydalanması için kurulan ve Karabük Üniversitesi Rektörlüğü bünyesinde hizmet veren Teknoloji Transfer Ofisi (TTO) kurum dışı her türlü araştırma destekleri hakkında detaylı bilgileri birim ve üniversite web sayfasından sürekli olarak ilan etmektedir.

Araştırma ve geliştirme faaliyetlerine uygun olacak proje sayılarını artırmaya yönelik “Proje Yazma Eğitimleri” üniversitemiz bünyesinde akademik personelimize destek olmak amacıyla verilmektedir.

C.1.3. Doktora Programları ve Doktora Sonrası İmkanlar

Programımız bünyesinde ise lisans, yüksek lisans ve doktora programları bulunmamaktadır.

C.2. ARAŞTIRMA YETKİNLİĞİ, İŞ BİRLİKLERİ VE DESTEKLER

C.2.1. Araştırma Yetkinlikleri ve Gelişimi

Ar-Ge kaynaklarının BAP Birimi aracılığı ile etkin ve verimli bir şekilde yönetilmesini sağlamak amacı ile KBÜ Akademik Veri Yönetim Sistemi (UNIS) kullanılmaktadır (<https://unis.karabuk.edu.tr/> (KBÜ Akademik Veri Yönetim Sistemi)).

Üniversitemizin Bilimsel Araştırma Projeleri (BAP) birçok akademik personel için büyük bir öneme sahiptir. Bu programlar, araştırmacıların kendi alanlarında yeni bilgi üretmelerine, araştırma yeteneklerini geliştirmelerine ve akademik kariyerlerini ilerletmelerine yardımcı olur. BAP tarafından sağlanan destekler genellikle maddi, akademik ve lojistik desteği içerir.

Akademik destek, araştırmacıların projelerini planlama, yürütme ve sonuçları analiz etme süreçlerinde destek sağlar. Bu destek genellikle danışmanlık hizmetleri, metodoloji geliştirme, literatür taraması ve yazım desteği gibi faaliyetleri içerir. Akademik destek, araştırmacıların projelerini bilimsel standartlara uygun bir şekilde yürütmelerine ve sonuçlarına güvenilir bir şekilde ulaşmalarına yardımcı olur.

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

Üniversitemiz bünyesinde ulusal ve uluslararası düzeyde kurum içi ve kurumlar arası ortak programlar ve ortak araştırma birimleri ile araştırma ağlarına katılım ve iş birlikleri kurma gibi çoklu araştırma faaliyetlerine yönelik planlamalar ve tanımlı süreçler bulunmaktadır. Bu amaçla, BAP birimi tarafından desteklenen projelerden Katılımlı Araştırma Projesi (KTP) araştırmacıların kurum dışından ortak araştırmacılar ile iş birliği yapmasını sağlamak amacıyla uygulanmaktadır. Ayrıca, üniversitemiz akademik personelinin uluslararası iş birliklerini geliştirmek amacıyla BAP birimi tarafından desteklenen Uluslararası Araştırma İş birliği Projesi (UİP) bulunmaktadır. Bu proje, üniversitemiz mensubu araştırmacıların uluslararası düzeyde tanınmış olan dünyanın önde gelen üniversitelerinde veya alanında uluslararası düzeyde tanınan önemli araştırma merkezlerinde ilgili kuruluşlardan araştırmacılarla iş birliği içerisinde yürütecekleri araştırma yapmalarına olanak tanımaktadır.

C.3. ARAŞTIRMA PERFORMANSI

C.3.1. Araştırma Performansının İzlenmesi ve Değerlendirilmesi

Üniversitemizde öğretim elemanlarının araştırma performansının izlenmesine ve

değerlendirmesine yönelik tanımlı süreçler bulunmaktadır. Bu kapsamda, Karabük Üniversitesi Akademik Veri Sistemi (UNİS) yazılımı kullanılmaktadır (<https://unis.karabuk.edu.tr/> (KBÜ Akademik Veri Yönetim Sistemi)). Öğretim elemanlarının bilimsel araştırma performansı izlenmekte ve ilgili paydaşlarla değerlendirilerek iyileştirilmeye çalışılmaktadır.

C.3.2. Öğretim Elemanı/Araştırmacı Performansının Değerlendirilmesi

Üniversitemizde öğretim elemanlarının araştırma performansının izlenmesine ve değerlendirmesine yönelik tanımlı süreçler (yönetmelik, yönerge, süreç tanımı, ölçme araçları, rehber, kılavuz, takdir-tanıma sistemi, teşvik mekanizmaları vb.) bulunmaktadır. Akademik kurul toplantıları ile öğretim elemanlarının araştırma-geliştirme performansı hakkında değerlendirmeler yapılmaktadır.

D. TOPLUMSAL KATKI

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

Karabük Üniversitesi Turizm ve Otel İşletmeciliği Programının toplumsal katkı politikaları şu şekildedir:

Eğitim ve Yetiştirme: Bölüm, turizm ve otel işletmeciliği alanında nitelikli insan gücünün yetişmesine katkı sağlamak amacıyla kaliteli eğitim programları geliştirir ve öğrencilere çağdaş bilgi ve beceriler kazandırır.

Toplumsal Bilinçlendirme: Bölüm, turizmin ve otel işletmeciliğinin toplumsal, ekonomik ve çevresel etkileri konusunda toplumu bilinçlendirme amacıyla seminerler, konferanslar ve diğer bilgilendirme etkinlikleri düzenler.

Yerel Kalkınmaya Katkı: Bölüm, yerel turizm potansiyelini değerlendirerek bölgenin sosyo-ekonomik kalkınmasına katkı sağlamayı amaçlar. Bu doğrultuda, yerel işletmelere danışmanlık yapar ve iş birliği projeleri geliştirir.

Kültürel Mirasın Korunması: Bölüm, turizm ve otel işletmeciliği faaliyetlerinin kültürel mirasa zarar vermeden sürdürülebilmesi için çalışır. Bu kapsamda, yerel kültürel değerlerin korunması ve tanıtılması için projeler yürütür.

Çevresel Duyarlılık: Bölüm, turizm ve otel işletmeciliğinin çevresel etkilerini en aza indirmek amacıyla sürdürülebilir turizm uygulamalarını teşvik eder ve öğrencilerine çevresel bilinç kazandırır.

Sosyal Sorumluluk Projeleri: Bölüm, öğrencileriyle birlikte sosyal sorumluluk projeleri yürüterek topluma fayda sağlamayı amaçlar. Bu projeler arasında toplumun ihtiyaçlarını karşılamaya yönelik kampanyalar, bağış toplama etkinlikleri ve sosyal yardım faaliyetleri yer alabilir.

İşbirliği ve Ağ Oluşturma: Bölüm, turizm ve otel işletmeciliği alanında faaliyet gösteren diğer kurumlarla işbirliği yaparak sektördeki ağını genişletir ve öğrencilerine daha fazla kariyer fırsatı sunar.

Bu politika çerçevesinde çeşitli çalışmalar yapılmaktadır/planlanmaktadır:

- Üniversitemizde yer alan KABÜSEM (KBÜ Sürekli Eğitim Merkezi) tarafından birçok eğitim verilmektedir. Eğitimle ilgili duyurular web sayfalarından ve SMS'ler ile duyurulmaktadır.
- AB Projeleri ve personel/öğrenci değişimleri hakkında toplantılar düzenlenmektedir.
- Kan bağıışı etkinliklerine personel/öğrenci katılımı için bilgilendirme yapılarak teşvik edilmektedir.
- Çeşitli kulüplerin faaliyetleri duyurulmaktadır.

D.2. TOPLUMSAL KATKI PERFORMANSI

Stratejik Planda yer alan toplumsal katkı kriterleri belli periyotlarla Strateji Daire Başkanlığı'na bildirilmektedir. Tüm birimlerin katkısı ile tamamlanan izleme ve değerlendirme raporları üniversitemiz web sayfasında kamuoyuna sunulmaktadır. Ayrıca yapılan etkinlikler akademik personel tarafından UNIS sistemine de eklenmektedir.

Toplumsal katkı faaliyet raporu	Stratejik Planda yer alan toplumsal katkı kriterleri, belirlenen periyotlarda Strateji Daire Başkanlığı'na bildirilmektedir. Tüm birimlerin katkısıyla hazırlanan izleme ve değerlendirme raporları, üniversitemizin resmî web sayfası üzerinden kamuoyuna açık şekilde paylaşılmaktadır.
Toplumsal katkı izleme ve iyileştirme kanıtları	Gerçekleştirilen toplumsal katkı faaliyetleri, akademik personel tarafından UNIS sistemi üzerinden düzenli olarak kayıt altına alınmakta; bu kayıtlar izleme, değerlendirme ve sürekli iyileştirme süreçlerinde kanıt olarak kullanılmaktadır.

SONUÇ VE DEĞERLENDİRME

Üniversitemiz, tüm akademik ve idari birimleriyle birlikte Yükseköğretim Kalite Kurulu (YÖKAK) tarafından yürütülen kurumsal dış değerlendirme sürecinden geçmiştir. Bu kapsamda, Safranbolu Şefik Yılmaz Dizdar Meslek Yüksekokulu da kalite güvence sistemi, eğitim-öğretim, araştırma-geliştirme, toplumsal katkı ve yönetim süreçleri açısından bütüncül bir yaklaşımla değerlendirilmiştir. Bu bağlamda, Safranbolu ŞYD MYO Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Karabük Üniversitesi'nin Yükseköğretim Kalite Kurulu (YÖKAK) bünyesindeki çalışmalarını takip etmekte ve mevzuata uyum konusunda gerekli düzenlemelere katkı sağlamaktadır. Kurumun geneline yayılmış olan kalite güvencesi sistemi ve kültürünün gelişimini destekleyen çalışmalar yürütülmekte, ihtiyaç halinde güncellemeler yapılmaktadır. Bölümümüz ve programlarımız ile ilgili bilgilerin yer aldığı web sayfaları açık ve güncel olup, ihtiyaç halinde gerekli düzenlemeler yapılmaktadır.

Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü'nün de katkısı ile hazırlanan Safranbolu ŞYD MYO misyon ve vizyonu çerçevesinde politika, stratejiler ve uygulamalar yürütülmektedir. Ayrıca KBÜ misyon, vizyon ve stratejik amaçları da takip edilerek kurumsal stratejilere de uyum sağlanmaktadır. Belirli periyotlarda KBÜ Kalite Koordinatörlüğü başta olmak üzere birimlerden gelen bilgi talepleri hızlıca tamamlanmakta ve gönderilmektedir.

Yıl içerisinde Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü tarafından gerçekleştirilen akademik çalışmalar, nicelik ve nitelik açısından dikkat çekici bir düzeye ulaşmıştır. Bu kapsamda, 6 adet uluslararası kitap bölümü, TR Dizin kapsamındaki dergilerde yayımlanan 3 makale, 1'i özet ve 5'i tam metin olmak üzere toplam 6 adet uluslararası bildiri, 1 adet BAP projesi (yürütücü) ve 1 editörlük görevi başarıyla yürütülmüştür. Gerçekleştirilen bu akademik faaliyetler, bölümün araştırma kapasitesini, bilimsel üretkenliğini ve ulusal-uluslararası akademik görünürlüğünü artırmıştır. Söz konusu çıktılar, bölümün uluslararasılaşma hedeflerini desteklerken, akademik iş birliklerinin geliştirilmesine, bilgi ve deneyim paylaşımının güçlendirilmesine ve öğrencilere küresel ölçekte bir akademik bakış açısı kazandırılmasına önemli katkılar sunmaktadır.

Karabük Üniversitesi Safranbolu ŞYD MYO Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü; bölgenin turizm potansiyeline katkı sağlayan, uygulama ağırlıklı eğitim anlayışıyla sektöre nitelikli ara eleman yetiştirmeyi temel hedef edinmiştir. Bölüm bünyesinde yürütülen dersler ve uygulamalar, öğrencilerin teorik bilgilerini mesleki becerilerle bütünleştirmelerine imkân tanımakta; mezunların turizm ve yiyecek-içecek sektörüne hızlı ve etkili biçimde uyum sağlamalarını desteklemektedir. Bu kapsamda, Yiyecek ve İçecek Hizmetleri Atölyesi, öğrencilerin mesleki yeterliliklerini geliştirmelerinde kritik bir rol üstlenmektedir. Geniş ve fonksiyonel yapıya sahip olan atölye; hazırlık, pişirme ve sunum süreçlerinin bütüncül biçimde deneyimlenmesine olanak tanıyacak şekilde donatılmıştır. Tezgâh düzeni, pişirme ekipmanları, bulaşık sistemleri ve fırınlar sayesinde öğrenciler, gerçek sektör koşullarına yakın bir ortamda uygulama yapma fırsatı bulmaktadır. Atölyede yer alan farklı servis takımları, masa düzenleri ve sunum ekipmanları; öğrencilerin çeşitli servis stillerini, masa düzenlerini ve sunum tekniklerini öğrenmelerini sağlamaktadır. Flambe aracı, resö, fondü takımı gibi özel ekipmanlar ise öğrencilerin mesleki uygulama çeşitliliğini artırmakta ve sektörde karşılaşılabilecekleri farklı hizmet türlerine hazırlanmalarına katkı sunmaktadır. Ayrıca cam, porselen ve kumaş gibi farklı materyallerle yapılan uygulamalar, öğrencilerin estetik algılarını ve servis bilincini geliştirmektedir.

Bölümde yürütülen uygulamalı dersler ve atölye çalışmaları, öğrencilerin yalnızca teknik becerilerini değil; takım çalışması, iş disiplini, hijyen bilinci ve hizmet kalitesi anlayışını da güçlendirmektedir. Bu yönüyle bölüm, Safranbolu ve çevresindeki turizm işletmelerinin ihtiyaç duyduğu donanımlı, uygulama tecrübesine sahip ve sektöre hazır ara elemanların yetiştirilmesine önemli katkı sağlamaktadır.

Bölüm, turizm sektörüne yönelik yürüttüğü araştırma ve geliştirme faaliyetleriyle bölgenin turizm potansiyelinin değerlendirilmesine ve sürdürülebilir turizm uygulamalarının desteklenmesine katkı sağlamaktadır. Yerel turizm işletmeleri, kamu kurumları ve ilgili kuruluşlarla geliştirilen iş birlikleri ve ortak projeler aracılığıyla turizm altyapısının güçlendirilmesi, turistik ürün çeşitliliğinin artırılması ve bölgesel çekiciliğin geliştirilmesi hedeflenmektedir. Bu süreçte düzenlenen eğitim, bilgilendirme ve farkındalık etkinlikleriyle yerel halkın turizm bilinci artırılarak toplumsal katkı sağlanmakta; bölgedeki kültürel mirasın korunması ve tanıtılması yoluyla tarihî ve kültürel değerlerin turizm faaliyetlerine entegre edilmesi desteklenmektedir.