



MUĞLA SITKI KOÇMAN ÜNİVERSİTESİ

ORTACA MESLEK YÜKSEKOKULU

Birim İç Değerlendirme Raporu

2024 Yılı

Hazırlayan: Ortaca MYO Birim Kalite Komisyonu

İçindekiler Tablosu

1. BİRİM İÇ DEĞERLENDİRME RAPORU	3
Giriş.....	3
Kontrol Listesi.....	6
Yönetim ve Liderlik.....	7
Eğitim ve Öğretim	9
Programların Tasarımı ve Onayı.....	9
<i>Ders Kazanımlarının Program Çıktılarıyla Uyumu</i>	9
<i>Eğitim ve Öğretim Süreçlerinin Yönetimi</i>	10
<i>Programların Yürütülmesi</i>	10
Araştırma ve Geliştirme.....	11
Toplumsal Katkı.....	12
Akreditasyon ve Özdeğerlendirme Çalışmaları.....	12
Genel Değerlendirme.....	12
Güçlü Yanlar.....	13
İyileştirmeye Açık Alanlar.....	14
Gerçekleştirilen İyileştirme Çalışmalarının Özeti.....	14
Ekler.....	17
Birim Komisyon Üyeleri İmza Tutanağı.....	18
2. YÜKSEKÖĞRETİM VERİLERİ (YÖK VE YÖKAK)	19
Gösterge 1	19
Gösterge 2.....	19
Gösterge 3.....	20

1. Birim İç Değerlendirme Raporu

Giriş

Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Ortaca Meslek Yüksekokulu, bölgesel ve ulusal düzeyde mesleki eğitime katkı sağlama misyonuyla 25.01.1994 tarihinden bu yana faaliyet göstermektedir. Yüksekokulumuz, Turizm ve Otel İşletmeciliği, Aşçılık, Turizm ve Seyahat Hizmetleri, Turizm Rehberliği (Türkçe), Turizm Rehberliği (%30 İngilizce), Bahçe Tarımı ve Peyzaj ve Süs Bitkileri Programları dahil olmak üzere farklı disiplinlerdeki ön lisans programlarıyla nitelikli işgücünün yetiştirilmesine katkı sağlamaktadır. 2024-2025 Eğitim-Öğretim itibarıyla Turizm ve Seyahat Hizmetleri Programında 188, Rehberlik (%30) Programında 126, Rehberlik (Uzaktan) Programında 202, Turizm ve Otel İşletmeciliği Programında 130, Aşçılık Programında 147, Peyzaj Programında 102 ve Bahçe Tarımı Programında 82 öğrenci kayıtlıdır. Tüm programlar genelinde toplam öğrenci sayısı 977'dir. Eğitim süreçleri akademik kadronun alanındaki nitelikli bilgi birikimi ve deneyimi doğrultusunda öğrencilerin teorik bilgilerini pekiştirmeyi ve mesleki uygulama becerilerini geliştirmeyi amaçlamaktadır. 2024 yılı itibarıyla yüksekokulumuz kadrosunda 7'i Doç. Dr., 4'ü Dr. Öğretim Üyesi, 5'i Öğr. Gör. Dr. ve 7'si Öğr. Gör. olmak üzere toplam 23 öğretim elemanı, 15 idari personel ve 3'ü sürekli işçi olmak üzere toplam 41 personel görev yapmaktadır. Ayrıca yüksekokulumuz bölgesel kalkınmaya yönelik araştırma projeleri ve toplumsal katkı odaklı faaliyetlerle yerel ve ulusal düzeyde etkinlik göstermektedir.

Yüksekokulumuzun temel hedefi mevcut kaynaklarla en yüksek eğitim kalitesini sağlamak, öğrencilere mesleki bilgi ve beceri kazandırarak, onları iş gücü piyasasında talep gören nitelikli elemanlar olarak yetiştirmektir. Bu doğrultuda güçlü akademik kadromuz eğitim programlarını öğrencilerin teorik ve pratik açıdan donanımlı bir şekilde mezun olabilmesi için yürütmektedir. Ayrıca eğitim süreçlerimiz öğrencilere sektörel beceriler kazandırmanın yanı sıra eleştirel düşünme, problem çözme ve iş dünyasına uyum sağlama yetkinliklerini kazandırmayı hedeflemektedir. Bu genel amaç çerçevesinde Ortaca Meslek Yüksek Okulu'nun **misyonu** çağdaş öğretim yöntemlerini benimseyerek öğrencilerine teorik bilgilerin yanı sıra uygulamalı beceriler kazandırmak ve mezunlarını mesleki yaşamlarına güçlü bir şekilde hazırlamaktır. Bu çerçevede sürekli gelişimi destekleyen ve yenilikçi öğretim yöntemleriyle alanındaki en güncel bilgileri sunmak, etkileşimli ve öğrenci odaklı bir eğitim ortamı sunarak öğrencilerin bireysel gelişimlerini desteklemektir. Ayrıca toplum ihtiyaçlarına duyarlı, sosyal sorumluluk bilincine sahip bireyler yetiştirmektir. Meslek yüksekokulunun **vizyonu** bölgesel ve ulusal düzeyde sürdürülebilir kalkınmaya katkıda bulunan, öğrendiklerini uygulayabilen ve mesleki becerilerini değerlendirebilen mezunları yetiştirmektir. Eğitim süreçlerinde en üst düzeyde hizmet ve ürün kalitesini sağlayan, bilimsel çalışma ve araştırmaları toplum hizmeti yararına sunarak istihdam odaklı bir eğitim anlayışı benimseyen ve paydaşlarıyla güçlü iş birlikleri kurarak, mezunlarının sektörde etkin bir şekilde yer almasını sağlayan bir kurum olmaktır.

Bu vizyon ve misyon çerçevesinde eğitim ve öğretim, araştırma ve geliştirme ve toplumsal katkı konularında gerçekleştirdiği faaliyetler okul yönetimi ve birim kalite komisyonu tarafından sistematik olarak izlenmekte ve değerlendirilmektedir. Bu süreç, akademik kadro, öğrenciler ve dış paydaşların katkılarıyla belirlenen kriterler

doğrultusunda düzenli olarak analiz edilmekte ve değerlendirme raporları doğrultusunda iyileştirmeler yapılmaktadır. Birimdeki kalite güvence sisteminin genel işleyişi aşağıda yer almaktadır:

- Yüksekokulun faaliyetleri ve hizmet alanları doğrultusunda 14.05.2020 tarih ve 522 sayılı Üniversite Senato Kararı ile kabul edilen “Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Kalite Komisyonları ve Kalite Yönergesi” çerçevesinde 2021 yılında Ortaca Meslek Yüksek Okulu Birim Kalite Komisyonu kurulmuştur.
- Birim Kalite Komisyonu kuruluşundan bugüne kadar düzenli olarak yılda en az dört kez toplanmaktadır. **Kanıt 1 ([Birim Kalite Komisyon Kararlar](#))**.
- 2020 yılında mezunlarımıza yönelik etkinlikler düzenlemek, mezunlarla iletişim içinde olmak ve geri bildirim almak amacıyla üniversite Kariyer Planlama Uygulama ve Araştırma Merkezi iş birliğiyle sürekli iletişim kanalları oluşturulmuştur. **Kanıt 2 ([Mezunlarla İletişim Web Sayfası](#))**.
- İç ve dış paydaşların memnuniyetinin artırılması dilek, öneri ve şikayetlerin değerlendirildiği toplantılar düzenlenmiştir. Bu toplantılar paydaşların geri bildirimlerini alarak eğitim-öğretim süreçleri ile kurumsal faaliyetlerinin iyileştirilmesine yönelik çözüm önerilerinin geliştirilmesine olanak sağlamıştır. Bu kapsamda Öğrenci-Danışman (4-8 Kasım 2024) ve Öğrenci-Müdür (05.11.2024) buluşması toplantıları yapılmıştır. **Kanıt 3**.
- Ortaca Meslek Yüksekokulu Danışma Kurulu birimin eğitim-öğretim, araştırma ve toplumsal katkı faaliyetlerini daha etkin ve verimli bir şekilde gelişmesine katkıda bulunmak amacıyla yılda belirli aralıklarla toplanmaktadır. **KANIT 4 ([Danışma Kurulu Toplantı Kararları](#))**.

2023 yılı BİDR raporunda belirlenen iyileştirmeye açık alanlar, birimize ait bölümlerden, idari yapıdan gelen son bir yıla ait geniş çerçevedeki bulgular ve bu bulguların analizi dâhilinde elde edilen sonuçlar ile 2024 Yılı “Birim İç Değerlendirme Raporu” oluşturulmuştur. Değerlendirme sürecinde birim kalite komisyon üyeleri aktif olarak görev alarak, raporun hazırlanmasına katkı sağlamış, veriler ışığında güçlü yönler ve iyileştirmeye açık alanlar belirlenmiştir. 2024 yılında birimizin gerçekleştirdiği önemli iyileştirmeler aşağıdaki gibi sıralanabilir:

- Birimiz akademik kadrosu tarafından yürütülen araştırmaların bir sonucu olarak 2024 yılında toplam 37 adet bilimsel yayın gerçekleştirilmiştir.
- Yüksekokulumuz programları kuruluşundan itibaren öğrenci merkezli öğrenme, öğretme ve değerlendirme uygulamalarına yönelik iyileştirme faaliyetleri sürdürmektedir. Birimizde yer alan tüm programların ders bilgi paketlerinin içerikleri güncellenmiş olup, birimiz web sayfasında bilgi paketleri içerisinde hem Türkçe hem de İngilizce olarak kare kod onaylı bir şekilde temin edilebilmektedir. **Kanıt 5 ([Ortaca MYO Bilgi Paketleri](#))**.
- Birimizde yer alan ve eğitim-öğretim faaliyetleri devam eden bölümlerde uygulanan tüm derslere ait izlenç ve öğretim materyalleri **Kanıt 6 ([UZEM Ders Yönetim Sistemi](#))** adresi üzerinden öğrencilerimizin takibine açılmıştır.
- Meslek Yüksekokulumuz tarafından 2019 yılından bugüne kariyer etkinlikleri kapsamında mesleğinde başarılı olan iş insanları ve mezunlar ile öğrencilerimizin bir araya geldiği etkinlikler gerçekleştirilmekte ve öğrencilerimizde farkındalık yaratılmaya çalışılmaktadır. 2024 yılında da bu doğrultuda kariyer günleri yapılmıştır. **Kanıt 7 ([Kariyer Günleri](#))**.
- Yüksekokulumuz kalite çalışmaları ile ilgili dokümanlar güncel haliyle Yüksekokulumuz web sayfasında yer almaktadır. **Kanıt 8**.
- Aşçılık Programı öğrencilerine daha etkili uygulama şartları sağlamak için öğrenci kontenjanı 20’ye düşürülmüştür.

- 2023-2024 Akademik Yılı, Bahar yarıyılında yüksekokulumuzda görev yapmakta olan tüm öğretim elemanlarının haftalık ders programlarını ve akademik danışmanlık saatlerini içeren çizelgeler ofis kapılarında ilan edilmiştir.
- Dezavantajlı grupların refahını artırmak, kadın istihdamını desteklemek ve yerel üreticilerin ürünlerini değerlendirmek amacıyla çeşitli projelere katkı sağlanmaktadır. Kamu, özel sektör ve sivil toplum iş birlikleri ile yürütülen bu çalışmalar, yöresel kalkınmaya katkı sağlarken, sürdürülebilir gelişim hedeflerine de hizmet etmektedir. Ayrıca, öğretim elemanlarımız, Birleşmiş Milletler Sürdürülebilir Kalkınma Hedefleri doğrultusunda gerçekleştirilen projelerde yer almakta ve bu hedeflere katkı sağlayan girişimlerde öğrencileri aktif olarak teşvik etmektedir.

Birim içi Değerlendirme Raporu değerlendirme sürecinde yüksekokulumuzun güçlü yönlerinin sürekliliğinin sağlanması için gelişim ve iyileştirme alanları belirlenerek bu yönlerde yapılacak düzenlemelerle daha güçlü bir kurumsal yapıya kavuşulması hedeflenmektedir. Bu kapsamda iyileştirmeye açık alanlar ve atılan adımlar şu şekildedir:

- Yüksekokulumuz programlarınca belirlenen amaç ve hedeflerin, yetkili kurullar ve paydaşlarla görüşülerek nihai karara bağlanması ve belirlenecek hedeflerin bölüm web sayfası sorumluları tarafından yayımlanması planlanmaktadır. **Kanıt 9.**
- 2023 yılı Birim İç Değerlendirme Raporu'nda belirtilen okulumuzun uygulama alanları ile ilgili yetersizliklerin giderilmesi amacıyla Bahçe Tarımı ile Peyzaj ve Süs Bitkileri Yetiştiriciliği programlarına ait seraların (iki adet) okulumuz bahçesine taşınma süreci devam etmektedir.
- 2023 yılı Birim İç Değerlendirme Raporu'nda belirtilen eğitim-öğretim faaliyetlerinde kullanılan araç ve gereçlerin özellikle TV, projeksiyon cihazları, laboratuvar bilgisayarları ve sınıf bilgisayarlarının yenilenmesi gerekliliği vurgulanmıştır. Ancak 2024 yılı itibariyle bu iyileştirme gerçekleşmemiştir. Konu ile ilgili olarak gerekli girişimler yapılmış olmakla birlikte, istenilen sonuçlar henüz elde edilememiştir.
- 2023 yılı Birim İç Değerlendirme Raporu'nda Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü Aşçılık Programı uygulama derslerinin yapıldığı mutfağımızın yetersiz olduğu belirtilmiştir. Üniversitemiz iş sağlığı ve güvenliği uzmanlarınca yüksekokulumuz için hazırlanan 13.02.2023 tarih ve E-34310705-918-577006 sayılı yazı ile tarafımıza bildirilen Risk Değerlendirme Raporu'na göre Aşçılık Programı uygulama alanının iş güvenliği açısından yüksek risk taşıdığı yerinde yapılan incelemelerde tespit edilmiştir. Bu nedenle yüksekokulumuz Aşçılık Programı'na ait uygulama mutfağımız eğitim-öğretime kapatılmıştır. **Kanıt 10 (EK1).**
- Kapatılan uygulama mutfağının tekrar öğrencilerimizin uygulama derslerinde kullanılabilmesi için yukarıda bahsi geçen rapordaki eksikliklerin giderilebilmesi için gerekli olan mal, malzeme ve hizmetin sağlanabilmesi için 12.12.2024 tarih E-24789318-622.99-852031 sayılı yazı ile İdari ve Mali İşler ve Yapı İşleri Teknik Daire Başkanlıklarına talep yazısı yazılmıştır. **Kanıt 11 (EK2).**
- Okulun çatı oluklarının eskimesi nedeniyle binanın iç ve dış cephesi zarar görmüştür. Bu durum yapının güvenliğini etkileyebileceği için gerekli tadilatın yapılması önem arz etmektedir. Bu kapsamda 13.12.2024 tarih ve E-2489318-807.01-852197 sayılı yazı ile Yapı İşleri ve Teknik Daire Başkanlığından tadilat talebinde bulunulmuştur. **Kanıt 12 (EK 3).**
- Okul binasında yangın güvenliği ve iş sağlığı konularında bazı eksiklikler tespit edilmiştir. Özellikle yangın tesisatının yenilenmesi, acil çıkış yollarının düzenlenmesi ve gerekli iş güvenliği ekipmanlarının temin

edilebilmesi gerekmektedir. Bu kaspamda 07.06.2024 tarih ve E-24789318-918.01-755256 sayılı yazı ile idari ve Mali İşler ve Yapı İşleri Teknik Daire Başkanlıklarına talep yazısı yazılmıştır. **Kanıt 13 (EK 4).**

- Web sayfasında güncellemeler yapılmıştır. Okulumuzun değişen yönetimi çerçevesinde güncellemeler yapılmış olup, güncel duyurular, etkinlikler, ders ve sınav programları, öğrenci ve akademik personelin faaliyetleri düzenli olarak paylaşılmaktadır. **Kanıt 14.**
- 2024 yılı içerisinde yüksekokul öğrencilerine Danışman Memnuniyet anketi uygulanmıştır. Anket üniversitemizin anket.mu.edu.tr sayfasında uygulamaya açılmış ancak yeterli katılım sağlanamamıştır. Bu nedenle öğrenci memnuniyetlerinin değerlendirilebilmesi için 2024-2025 Bahar Dönemi içerisinde odak grup görüşmelerinin yapılması planlanmıştır. **Kanıt 15.**
- 05.11.2024 tarihinde gerçekleştirilen müdür-öğrenci buluşmasının ardından öğrencilerden gelen talepler ivedilikle değerlendirilmiş olup, konularla ilgili detaylı bilgiler ve kanıtlar PUKÖ İZLEM FORMU (İyileştirme Çalışmaları Özeti) içerisinde verilmiştir. 2. Sınıf öğrencilerinin mezun olduktan sonra okullarıyla bağlarının sürebilmesi için mezun günü etkinlik talebi değerlendirmeye alınmış olup, planlama aşamasındadır.
- İç kontrol paneline ilişkin görev tanımları, iş süreçleri, görev tanımları ve diğer içerikler yüksekokulun web sayfasında ilan edilmiştir. Tespit edilen eksikliklerin giderilmesine yönelik çalışmalar devam etmektedir.

2024 Yılı değerlendirildiğinde Ortaca Meslek Yüksekokulu kurulduğu günden bu yana sahip olduğu güçlü yönleri koruyarak, değişen süreçlere uyum sağlama ve esnek yönetim yeteneğini sürekli geliştirme kararlılığını sürdürmektedir. Ana kampüsten uzak bir yerleşkede bulunması ve bu durumun ana kampüsün sunduğu olanaklardan ve hizmetlerden faydalanmayı kısmen sınırlamasına rağmen yüksekokulumuz mevcut koşulları etkin bir şekilde değerlendirerek gelişimini sürdürme çabasını ortaya koymaktadır. Bu doğrultuda yüksekokulumuz sürekli iyileştirme anlayışını temel alarak gelişmeye açık alanlar üzerinde çalışmalarını titizlikle sürdürmektedir. Bu süreçte ortaya çıkan ihtiyaçlar doğrultusunda iyileştirmeler gerçekleştirilerek, belirlenen hedeflere ulaşılması amaçlanmaktadır.

Kontrol Listesi

Tablo 1 Birim Kalite Komisyonu Kontrol Listesi

Birimin Kalite Hedefleri Belirlenmiştir.	<input type="checkbox"/>
Birim Kalite Komisyonu Yıllık Eylem Planı Oluşturuldu	<input type="checkbox"/>
Birim Kalite Komisyonu Düzenli Şekilde Toplanıyor	<input checked="" type="checkbox"/>
Birim Kalite Komisyonu Tutanakları Mevcut ve Birimin Web Sayfasında Yayımlanıyor	<input checked="" type="checkbox"/>
Birimin Başarısını ölçmek için performans göstergeleri belirlendi ve sistematik olarak izleniyor	<input type="checkbox"/>
Birimin iç ve dış paydaşları belirlenmiştir.	<input type="checkbox"/>
Birim iç paydaşlarından (personel/öğrenci) sistematik olarak geri bildirim almaktadır.	<input type="checkbox"/>
Birim dış paydaşlarından (işveren temsilcileri, mezunlar, çıktılar etkileyen ya da çıktılardan etkilenen diğer önemli kurum ve kuruluşlar) sistematik olarak (toplantı, anket vb.) geri bildirim almaktadır.	<input type="checkbox"/>

Yıl içinde öğrencilerin geniş katılımı ile iyileştirmeye açık alanların tespitine yönelik olarak en az bir adet Birim Kalite Komisyonu toplantısı gerçekleştirilerek tutanak altına alınmıştır.	<input type="checkbox"/>
Alınan tüm geri bildirimler (paydaş anketlerine/toplantılarına ilişkin raporlar, öğrenci ders değerlendirme anketlerinin sonuçları) ilgili kurul ve komisyonlarda değerlendirilmekte ve gerekli kararlar alınmaktadır.	<input type="checkbox"/>
Akademik Programların açılmasında, oluşturulmasında (tasarımında) ve güncellenmesinde, Üniversitenin ilgili yönergesinde belirtildiği şekilde program yeterlilikleri, TYÇ ve ulusal/uluslararası program akreditasyon sistemlerinin belirlediği esaslar, birim kalite komisyonu, iç ve dış paydaşların görüşleri ile danışma kurullarının görüşleri dikkate alınmaktadır.	<input checked="" type="checkbox"/>
Birim Kalite Güvencesi kapsamında kanıt/belge gösterimi ile ilgili sistemini kurmuştur ve işletmektedir.	<input checked="" type="checkbox"/>
Kalite çalışmaları kapsamında ve bu rapor şablonunda anlatılan silsile çerçevesinde somut olarak sunulabilecek geliştirilen/ iyileştirilen hizmet ve faaliyetler bulunmaktadır.	<input checked="" type="checkbox"/>

Yönetim ve Liderlik

Ortaca Meslek Yüksekokulu akademik teşkilat yönetmeliğine uygun bir şekilde yapılandırılmış olup, yönetim süreçleri yenilikçi, şeffaf ve öğrenci merkezli bir anlayışla sürdürülmektedir. Bu yaklaşım eğitim-öğretim faaliyetlerinde sürekli gelişim ve iyileştirmeyi teşvik etmekte, aynı zamanda da öğrenci ihtiyaçlarını ön planda tutarak kurumun genel vizyonunu sürdürmektedir. Liderlik anlayışında duyarlı bir tutum benimsenmiştir. Kararlar şeffaf bir şekilde alınmakta, öğrencilerin katılımı ve geri bildirimleri süreçlere dahil edilmektedir. Bu model kurum içindeki tüm paydaşlarla güçlü bir iş birliği oluşturularak hem akademik hem de idari alanda etkili ve sürdürülebilir bir yönetim anlayışını yansıtmaktadır.

Meslek Yüksekokulu yönetimi, Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Rektörlüğü ve üst yönetimi ve ilgili kurullarıyla birlikte sürekli iyileştirilme çalışmalarını birim düzeyinde etkili bir şekilde planlamakta ve uygulamaktadır. Yönetim süreçlerinde liderlik rolü üstlenilerek kalite standartlarının yalnızca korunması değil, aynı zamanda sürekli geliştirilmesi benimsenmiştir. Bunun yanı sıra yüksekokulun eğitim ve idari süreçlerinin tüm paydaşların ihtiyaçlarını karşılayacak şekilde yapılanmasına önem verilmektedir. Bu anlayış, yüksekokulun sürdürülebilir gelişimine katkıda bulunmayı ve öğrenci odaklı bir yönetimi güçlendirmeyi esas almaktadır.

Ortaca Melsek Yüksekokulu'nda akademik ve idari faaliyetler müdür, iki müdür yardımcısı ve yüksekokul sekreteri tarafından yürütülmektedir. 2024 yılında yönetim yapısında değişiklik yapılmıştır. Yüksekokulumuzda 2018 yılından itibaren Yüksekokul Müdürü olarak görev yapmakta olan Prof. Dr. Umut AVCI'nın görev süresinin sona ermesinin sonrasında, yerine yüksekokulumuz öğretim elemanlarından Doç. Dr. Fatime ERDOĞAN atanmıştır. 04. 04. 2024 tarihinde Rektörümüz Prof. Dr. Turhan KAÇAR'ın katılımlarıyla düzenlenen devir teslim töreninin ardından Doç. Dr. Fatime ERDOĞAN göreve başlamıştır. **KANIT 16**. Yüksekokulumuzda yönetim değişikliği kapsamında Doç. Dr. Fatime ERDOĞAN'ın görevi devr almasının ardından kalite kurulu ve diğer yönetim süreçlerinde yeniden yapılanmaya gidilmiştir. Önceki dönemde müdür yardımcılığı görevini yürüten Doç. Dr. Ali TÜRKER müdür yardımcılığı görevine yeniden atanmıştır. Üniversitemizin Yabancı Diller Yüksekokulu öğretim görevlisi kadrosunda olup yüksekokulumuzda görev yapmakta olan Öğr. Gör. Derya BAĞ 12.09.2024 tarihinde yüksekokulumuz müdür yardımcılığı görevine atanmıştır. **Kanıt 17 (EK 5)**. Önceki dönemde Yüksekokul Sekreteri görevinde olan Aytaç ÖZARSLAN görevini sürdürmektedir.

Okulumuz Kalite Komisyonu Üniversite Kalite Komisyonu ile koordineli bir şekilde çalışmaktadır. Kalite çalışmalarının daha etkin ve verimli olarak gerçekleştirilebilmesi için hem merkezden destek alınmakta hem de okulumuzda Üniversite Kalite Komisyon üyesi olan Doç. Dr. Ali TÜRKER'den destek alınmaktadır. Birim kalite komisyonu başkanı okul müdürümüz Doç. Dr. Fatime ERDOĞAN'dır. Okul müdürünün başkanlık edemeyeceği durumlarda kalite komisyonu üyesi Öğr. Gör. Derya BAĞ komisyon başkanlık etmektedir. Yüksekokul sekreteri komisyonun daimi üyesidir. 2024 yılında Doç. Dr. Fatime ERDOĞAN'ın göreve başlaması sonrasında komisyonun daha verimli ve etkili çalışması adına Ortaca Meslek Yüksekokulu Birim Kalite Komisyonu yeniden yapılandırılarak yeni üyeler eklenmiştir.

Kalite Komisyonu farklı disiplinlerdeki akademik personelin katılımıyla oluşturulmuş ve her bir üye kendi alanındaki deneyim ve uzmanlıklarıyla komisyonda görev almaktadır. Birim kalite komisyonu Doç. Dr. Fatime ERDOĞAN başkanlığında Doç. Dr. Arzu AKDENİZ, Doç. Dr. Gülay ÖZALTIN TÜRKER, Doç. Dr. Hülya AKAT, Dr. Öğretim Üyesi Hakan ALTUNLU, Dr. Öğr. Üyesi Murat GÜNERİ, Öğr. Gör. Dr. Mete ERDOĞAN, Öğr. Gör. Dr. Egem ZAĞARALI ÇAKIR, Öğr. Gör. Selim IŞIK, Öğr. Gör. GÖKHAN KÖKSAL, Öğr. Gör. Derya BAĞ (Koordianör) ve Yüksek Okul Sekreteri Aytaç ÖZARSLAN (Raportör)'den oluşmaktadır. **KANIT 18.** Yüksekokulumuzda yönetim süreçleri, üniversitemizin stratejik hedefleri doğrultusunda şeffaflık, hesapverebilirlik ve katılımcılık ilkeleri çerçevesinde yürütülmektedir. Kalite süreçlerine her düzeyde katılım sağlanabilmesi amacıyla, birim kalite komisyon üyeleri komisyondaki gelişmeleri ilgili birimler ve kendi bölümleriyle düzenli olarak paylaşmaktadır. Her dönem Akademik Kurul Toplantısı yapılarak tüm öğretim elemanlarına eğitim-öğretim ve idari faaliyetler hakkında bilgi paylaşımı yapılmaktadır. Aynı zamanda yönetim organları arasında bir iş birliği sağlanarak, akademik ve idari birimlerin uyum içerisinde çalışması teşvik edilmektedir. Bu bağlamda kalite güvence sisteminin etkili bir şekilde uygulanması için Kalite Komisyon üyeleri önemli bir rol üstlenmektedir. BIDR 2024 yılı Birim Raporu Kalite Komisyon üyeleri iş birliği ve yüksekokul yönetimi rehberliğinde hazırlanmıştır. Hazırlanma sürecinde birimin idari, eğitim ve araştırma süreçleri değerlendirilmiş ve komisyon üyelerinin görüş ve katkıları alınarak raporun hazırlanması sağlanmıştır. **KANIT 19.**

Üniversitemiz kalite çalışmaları kapsamında yeni yönetim anlayışıyla birlikte Yüksekokul Kalite Komisyonu toplantı ve çalışmaları daha sistematik bir yapıya kavuşturulmuştur. Bu yaklaşım, kalite süreçlerinin daha etkin bir şekilde yönetilmesini ve yüksekokulun sürekli iyileştirme hedeflerine ulaşmasını sağlamayı amaçlamaktadır. Bu bağlamda iç dinamikleri dikkate alan ve paydaşların temsiliyetini güvence altına alan bir yönetim anlayışı benimsenmiştir. Bu yaklaşım çok sesliliği teşvik eden, esnek düşünebilen ve değişime hızlı bir şekilde uyum gösterebilen bir yaklaşım üzerine inşaa edilmiştir. Belirtilen yönetim anlayışı doğrultusunda 23.01.2024, 10.10.2024, 21.11.2024 ve 24.12.2024 tarihlerinde olmak üzere dört adet Kalite Komisyonu toplantısı yapılmıştır. **(KANIT 20; KANIT 21; KANIT 22; KANIT 23).** Bu anlayışın yanı sıra yüksekokulumuz yönetimi şeffaflık ve katılımcılığı esas alan bir liderlik anlayışını da benimsemektedir. Kurumsal amaç ve hedeflere ulaşmak için yasal çerçeveler doğrultusunda, kurumsal geleneklerin ve yaklaşımların içselleştirildiği bir yapı oluşturulmuştur. Bu doğrultuda **Müdür-Öğrenci** ve **Müdür-Bölüm Başkanları Toplantıları** gerçekleştirmiştir. Ayrıca 04-08.11.2024 tarihlerinde **Danışman-Öğrenci** toplantıları gerçekleştirilmiştir. Müdür-Öğrenci buluşmalarına ait tutanaklar yüksekokul web sayfasında yer almaktadır **(KANIT 24).** Müdür-Bölüm Başkanları toplantıları ise Elektronik Belge Yönetim Sistemi (EBYS) üzerinden ilgili birimlere iletilmekte olup, okul web sayfasında yayınlanmamaktadır. Danışman-Öğrenci toplantılarına ait tutanaklar arşive alınmıştır. Bu toplantılar öğrenci ihtiyaç ve beklentilerinin daha iyi anlaşılmasını sağlama, bölüm başkanlarının görüş ve önerileriyle yönetime katılmalarını sağlayan bir yönetim modeli oluşturma amacıyla gerçekleştirilmiştir. Bununla birlikte yüksekokulun stratejik hedeflerine ulaşmasına destek sağlamak, akademik ve idari süreçleri geliştirmek sektör ihtiyaçlarına uygun eğitim ve öğretim politikaları belirlemek amacıyla 19.12.2024 tarihinde

Yüksekokulumuzun yıllık Danışma Kurulu toplantısı yapılmış, bu toplantıda kurul üyeleri güncellenmiş ve kurul üyelerinden gelen görüş ve öneriler doğrultusunda kararlar alınmıştır. **KANIT 26.** Üniversitemiz Kalite çalışmaları kapsamında, yüksekokulumuzda yapılan faaliyetler ve iç kontrol kapsamında yer alan bilgiler yüksekokul web sayfasında ilan edilerek görünür kılmıştır. (**KANIT 27; KANIT 28**).

Eğitim ve Öğretim

Programların Tasarımı ve Onayı

Programların tasarımı Ortaca Meslek Yüksek Okulu'nun eğitim-öğretim süreçlerini oluşturan önemli bir aşamadır. Bu süreç iş gücü piyasasının ihtiyaçları, ulusal ve uluslararası standartlar, öğrenci beklentileri ve yükseköğretimdeki güncel yaklaşımlar göz önünde bulundurularak yönetilmektedir. Program amaç ve çıktıları yüksekokul yönetimi liderliğinde belirlenmekte ilgili bölüm kurulları tarafından detaylandırılmaktadır.

Yüksekokulumuz bünyesinde yer alan tüm öğretim programlarının amaçları, öğrenme çıktıları (kazanımları) ve Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi (TYYÇ) ile uyumu belirtilerek kamuoyuyla paylaşılmıştır. Programların yeterlilikleri belirlenirken birimin misyon vizyonu göz önünde bulundurulmuştur. Birim web sayfasında "Bilgi Paketleri" sekmesi başlığı altında ders bilgi paketleri paylaşmakta olup, karekodlu şekliyle Türkçe ve İngilizce olarak erişime açıktır. **Kanıt 29 (Bilgi Paketleri)** Tüm derslerin AKTS kredileri, öğrenci iş yükleri, değerlendirme süreçleri ve bunlara ilişkin açıklamalar ilgili formlarda sunulmaktadır.

Alan farklılıklarına göre eğitim türünün örgün, karma ya da uzaktan olacağı belirlenmiştir. Uzaktan-karma program tasarımında bölüm/alan bazlı uygulama çeşitliliğine ilişkin Üniversitemiz Senatosu tarafından çeşitli kararlar alınmıştır.

Meslek Yüksekokulu ilgili program düzeyine göre zorunlu-seçmeli derslerin oranları, TYYÇ düzeyleri için belirlenen toplam AKTS kredisini karşılayacak biçimde, TYYÇ Uyumu ve Müfredat Revizyonu Kılavuzuna göre belirlenmektedir. Ayrıca, Eğitim-Öğretim Komisyonu kararı gereği Bölüm Başkanlıkları, her dönemin başında akademik kadro ile yürütecekleri dersler arasındaki uyuma ilişkin ders uyum tablolarını doldurup ilgili kanıtları (makale, kitap vb. yayınlar) sunmaktadır.

Her bölümde, bölüm dışı seçmeli dersler üniversite seçmeli ders havuzuna eklenmiştir. Ders sayısı ve haftalık ders saati öğrencilerin akademik olmayan etkinliklere de zaman ayırabileceği şekilde düzenlenmektedir. **Kanıt 30 (Ders Programı)**. Ortak Dersler Bölüm Başkanlığı tarafından öğrencilerin kendilerini farklı alanlarda da geliştirebilmeleri için Proje Geliştirme, Gönüllülük Çalışmaları, Kariyer Planlama, Teknoloji Bağımlılığı, Sürdürülebilir Gelişme ve Çevre Yönetimi, Türk Kültürü, Fikri ve Sınai Mülkiyet Hakları, Etkili İletişim ve Konuşma isimli derslerden faydalanmalarına olanak sunulmaktadır. **Kanıt 31 (Ortak Dersler Bölüm Başkanlığı)**.

Ders Kazanımlarının Program Çıktılarıyla Uyumu

Meslek Yüksekokulumuzun Bölüm Başkanlıkları ders bilgi paketlerinin tanımlanmasından sorumludur. Bölüm Başkanlıkları koordinasyonu ile kendi eğitim-öğretim programını TYYÇ'deki temel alan yeterlilikleri kapsamında değerlendirmiş ve bunlara uygun program yeterlilikleri geliştirmiştir. Öğretim elemanları, yürüttükleri derslerin bilgi paketlerini Öğrenci Bilgi Sistemi üzerinden tanımlamaktadır. Öğretim elemanları, ders bilgi paketlerinin tanımlanmasında program çıktılarının TYYÇ ve ders öğrenme çıktıları ile uyumunu gözlemlemektedir.

Oluşturulan ders programları ve içerikleri Yüksekokulumuz web sayfasında ilan edilmektedir. Ders bilgi paketleri, kamuoyu ile internet tabanlı Bologna Bilgi Sistemi üzerinden paylaşılmaktadır. Ders bilgi paketlerinde; tüm programlara ait yeterlilikler ile her bir program yeterliliğinin temel alan yeterliliğini gösteren matrisler yer almaktadır. **Kanıt 32** ([Matris](#)). Meslek Yüksekokulumuzun tüm programlarının doluluk oranları %100 olarak bildirilmiştir.

Eğitim ve Öğretim Süreçlerinin Yönetimi

Eğitim-Öğretim Yönergesinde öğrenci merkezli öğrenme-öğretme süreçleri tanımlanmıştır. Öğretim elemanları, öğrencilerin aktif rol alacakları uygulamaya dayalı öğretim yaklaşım, yöntem ve tekniklerine, teknoloji destekli uygun materyallere, araştırma temelli, probleme dayalı ve proje tabanlı öğrenmeye ders izlencelerinde yer vermektedir. **Kanıt 33** ([Eğitim-Öğretim Yönergesi](#)).

Yüksekokulumuz eğitim ve öğretim süreçlerini katılımcı bir anlayışla bütüncül olarak yönetmekte olup, öğrencilerin kabulünden (kaydıdan) mezuniyetine kadar geçen süreci etkileşimli şekilde takip etmektedir. Bu bağlamda, sürecin etkin şekilde takip edilmesi amacıyla danışman öğretim elemanı ataması gerçekleştirilmektedir. Öğrenciler, üniversitemiz tarafından hazırlanan danışman el kitabı üzerinden süreç içinde yaşanabilecek aksaklıklara mahal vermemek için her dönem başında belirlenmiş olan akademik danışmanlık saatleri içinde bilgilendirilmektedir. **Kanıt 34** ([Akademik Danışmanlık](#)). Aktif öğrenciler ile ilişkiler, danışman öğretim elemanları üzerinden gerçekleştirilmektedir. Bunun yanında hem aktif hem de mezun olan öğrencilerimizle verimli ve etkin bir iletişim yürütülmesi amacıyla birim kariyer planlama ve mezunlarla ilişkiler koordinasyon sorumlusu görevlendirilmiştir. **Kanıt 35**([Mezun Bilgi Sistemi](#)).

Yüksekokulumuzu tercih aşamasında öğrenci adaylarını bilgilendirmek ve kabul aşamasında öğrencilerle bağlantıyı devam ettirebilmek için sosyal iletişim ağları (Telegram, Facebook, Instagram, Whatsapp) kullanılmaktadır. Bu ağlar, öğrencilerle hızla iletişime geçmeye **Kanıt 36** ([Telegram](#)) ve ilçemize gelecek aday öğrencilere gerekli ön bilgilendirmeleri hem görsel hem de yazılı açıklamalarla ayrıntılı şekilde yapmaya olanak tanımaktadır. **Kanıt 37** ([Aday Öğrenci Genel Tanıtım](#)), **Kanıt 38** ([Aday Öğrenci İlçe Tanıtım](#)), **Kanıt 39** ([Aday Öğrenci Tercih Rehberi ve Bölüm Program tanıtımları](#))

Her akademik yıl başında öğrencilere oryantasyon (uyum, alıştırma) eğitimi verilerek eğitim öğretim süreci hakkında (AKTS, Ders Harf Notu, Genel Not Ortalaması, Yerleşke ve İmkanlar) gerekli olan tüm bilgilendirmeler detaylı bir şekilde yapılmaktadır. **Kanıt 40** ([Oryantasyon1](#), [Oryantasyon2](#))

Programların Yürütülmesi

Öğrenci merkezli eğitim anlayışına bağlı olarak yüksekokulumuz eğitim ve öğretim programları katılımcılık, öğrenci odaklılık ve şeffaflık ilkeleri çerçevesinde sürekli iyileştirmelere açıktır. Yüksekokulumuzda öğrenci odaklı eğitim politikası anlayışı doğrultusunda danışmanlık hizmeti verilmekte, oryantasyon programları düzenlenmekte, mesleki söyleşiler düzenlenmektedir.

Ders planlarında; her yarıyıldaki okutulacak dersler ile bu derslerin; zorunlu veya seçmeli oldukları, kuramsal ders saati, uygulamalı ders saati, AKTS kredisi ve eğer var ise ön koşul/ön koşullu oldukları derslerin bilgileri yer alır. Ders planında yer alan derslerin AKTS kredilerinin toplamı her yarıyıl için 30 AKTS, yıl için 60 AKTS olmak zorundadır. **Kanıt 41** ([Eğitim-Öğretim Yönergesi](#))

Yüksekokulumuz, mesleki uygulamaların önemini göz önünde bulundurarak zorunlu staj programlarını müfredatına dahil etmiştir. Stajlar, öğrencilerimizin mesleki yeterliliklerini geliştirmeleri için uygulamalı

öğrenme fırsatları sunmakta ve bu süreç, belirlenen kredi ve öğrenci iş yükü çerçevesinde değerlendirilmektedir. Eğitim Öğretim Bilgi Sistemi'nde mezuniyet şartları arasında staj zorunluluğu açıkça belirtilmiş ve AKTS bilgisiyle birlikte paylaşılmıştır. Zorunlu yaz stajını başarıyla tamamlayan öğrencilerimiz, mesleki yeterliliklerini değerlendirmek amacıyla bir yeterlilik sınavına tabi tutulmaktadır. Bu süreç, öğrencilerimizin mesleki bilgi ve becerilerini pekiştirirken, iş hayatına daha donanımlı bir şekilde hazırlanmalarını sağlamaktadır. **Kanıt 42 (Staj Yönergesi)**

Üniversitemizde öğrenci merkezli ölçme-değerlendirme süreçleri, Eğitim-Öğretim Yönergesinde tanımlanmıştır. Süreç (portfolyo) ve ürün odaklı (ödev, proje) yöntemler ile öğrencilerin gelişimi ve öğrenmeleri ölçülüp değerlendirilmektedir. Sınavlar; ara sınav, yarıyıl sonu sınavı, mazeret sınavı, bütünleme sınavı, muafiyet sınavı ve tek ders sınavından oluşur. Eğitim-Öğretim Yönergesinde tüm sınavlar yazılı, sözlü, yazılı-sözlü, uygulamalı, eş zamanlı olarak yapılabileceği gibi, alan ve zorluk düzeyine göre tasnif edilerek güvenli biçimde saklanan bir soru bankasından her bir öğrenciye farklı zamanlarda farklı soru sorulmasına izin verecek şekilde elektronik ortamda da yapılabilir. Sınavların yazılı, sözlü, uygulamalı veya elektronik ortamda yapılacağını ve yarıyıl/yıl içi çalışmaların (proje, seminer, arazi çalışmaları, kısa sınav, ödev, laboratuvar, klinik vb.) nasıl değerlendirileceğine ilgili yönetim kurulları karar verir. Sınavlarda sorulacak soruların hazırlanmasında soru bankasının oluşturulması ve şifrelenmesi sınav sorularının kâğıt ortamında veya elektronik ortamda saklanması ile sınav güvenliğinin sağlanmasında Yükseköğretim Kurulu tarafından belirlenen ilkeler dikkate alınır. Sorular ve cevap anahtarları sınav saati sonunda; sınav kâğıtları, yoklama tutanağı, yarıyıl sonu ve bütünleme sınavları için başarı çizelgesi ve sınavlara ilişkin diğer belgeler ise sınav sonuçları ilan edildikten sonra 7 gün içinde ilgili öğretim elemanı tarafından bölüm başkanlıklarına teslim edilir. **Kanıt 43 (Eğitim-Öğretim Yönergesi)**

Üniversitemizde uzaktan eğitim sistemine yönelik altyapı da kurulmuştur. Tüm derslerin yüz yüze, hibrit veya tamamen uzaktan öğretim modeline uygun olarak gerçekleştirilme imkânı söz konusudur. Uzaktan yürütülecek dersler Üniversitemiz Senatosunun almış olduğu karar çerçevesinde belirlenmektedir. Elektronik ortamda tüm programlara ait ders izlenceleri, asenkron videolar ve ders belgeleri yüklenmiştir. **Kanıt 44 (Uzaktan öğretim)**

Yüksekokulumuzda, mesleki gelişmeler, ülkemiz ve bölgemiz için öncelikli ihtiyaçlar ile akademik gelişmeler dikkate alınarak müfredat düzenlemeleri ve güncellemeleri periyodik olarak yapılmaktadır. Bu süreç, programların akreditasyon hedefleri doğrultusunda şekillendirilmektedir. Böylece, ders içerikleri güncel ihtiyaçlara ve ulusal/uluslararası standartlara uygun bir şekilde yeniden yapılandırılmaktadır.

Araştırma ve Geliştirme

Meslek Yüksekokulumuzun araştırma ve geliştirmeye faaliyetlerinin önemi, Meslek Yüksekokulu misyonunda belirtilen " bölgesel ve ulusal düzeyde sürdürülebilir kalkınmaya katkıda bulunmak", "bilimsel çalışma ve araştırmaların toplum hizmeti yararına sunulduğu kurum olma" ve "Araştırma, eğitim ve hizmet alanlarında topluma yol gösterici olmak, bilgiyi paylaşmak" kavramından yola çıkarak geniş bir yaygın etki temeline dayandırılmıştır. **KANIT 44.** Meslek Yüksekokulumuzun hedefi; yürüttüğü tüm faaliyetlerde araştırma evrenindeki güçlü yönleri ile bilime ve topluma gerekli ve sürdürülebilir katkı sağlayabilmektir. Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi 2021- 2025 Stratejik Planında; "Araştırma ve İnovasyona Dönük Süreçlerin ve Kapasitenin Geliştirilmesi" amacı altında belirlenen strateji ve hedefler ışığında oluşturulan performans göstergeleri kapsamında araştırma, geliştirme ve yayın faaliyetleri 2024 yılında da önemli temel performans göstergelerinden biri olmuştur. **KANIT 45.** (<https://kalite.mu.edu.tr/Newfiles/130/Content/Staretjik%20Plan%202021-2025.pdf>). Bu bağlam kapsamında 2024 yılında Uluslararası ve ulusal düzeyde dergilerde yayınlanmış toplamda 11 adet makale, Uluslararası bilimsel toplantıda sözlü/poster olarak sunulan 7 adet bildiri, Uluslararası yayın evlerince yayınlanan 1 adet bilimsel kitap

ve 18 adet bilimsel kitapta bölüm olacak şekilde Ortaca Meslek Yüksekokulu öğretim elemanlarınca toplamda 37 adet bilimsel yayın üretilmiştir. 2024 yılı içerisinde öğretim elemanlarımızın içerisinde yer aldığı 2 araştırma projesi tamamlanmıştır. **KANIT 46 (EK 6)**. Araştırma ve geliştirmeye kapsamında yayın sayısının artırılmasına yönelik çalışmaların devamı önem kazanmaktadır.

Toplumsal Katkı

Kamuoyunu bilgilendirme çalışmaları, Yüksekokulumuzun ilkesel bir yaklaşımı olup öğretim elemanlarımız tarafından çeşitli mecralarda (radyo, televizyon, haberleşme kanalları) aktif olarak yürütülmektedir. Güncel bilgilere kolay erişim sağlamak amacıyla Yüksekokulumuzun web sayfasında paylaşımlar yapılmakta, bu süreçler bir akademik ve bir idari personelin koordinasyonunda gerçekleştirilmektedir. **Kanıt 47 ([Ortaca Meslek Yüksekokulu Web Sayfası](#))**.

Yüksekokulumuzun toplumsal katkı faaliyetleri için ayrılmış özel bir mali kaynağı bulunmamakla birlikte, bu faaliyetler öğretim elemanlarımızın yürüttüğü projeler ile desteklenmektedir. Ayrıca, kamu, özel sektör ve üreticileri ile yapılan iş birlikleri sayesinde toplumsal katkı faaliyetleri etkin bir şekilde gerçekleştirilmektedir.

Öğretim elemanlarımız tarafından yöremizde bulunan dezavantajlı grupların refah ve yaşam kalitelerini artırmanın yanı sıra yöremiz tarımsal ürünlerinin israfını önlemek amacıyla, Sanayi ve Ticaret Bakanlığı ile GEKA destekli S.S. Ortaca El Ele Kadın Girişimi Üretim ve İşletme Kooperatifi kurulmasına öncülük edilmiştir. Bu kapsamda yüksekokulumuz, Muğla Valiliği, Ortaca Kaymakamlığı, Ortaca Belediye Başkanlığı, Üniversitemiz ve İlçe Tarım Müdürlüğü arasında koordinasyon sağlayarak kadınların istihdamına ve yerel üreticilerin ürünlerinin değerlendirilmesine katkılar sunulmaktadır. **Kanıt 48 ([Ortaca El Ele Kadın Girişimi Üretim ve İşletme Kooperatifi](#))**.

Bununla birlikte Yüksekokulumuz öğretim elemanları tarafından “Birleşmiş Milletler Sürdürülebilir Kalkınma Hedefleri” doğrultusunda birçok araştırma gerçekleştirilerek bu konu kapsamında yer alan çalışmaların sürdürülebilir kalkınma amaçları ile uyumlu olanlarının belirlenmesi ile ilgili girişimler de başlatılmıştır. **Kanıt 49 ([Türkiye Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları](#))**.

Akreditasyon ve Özdeğerlendirme Çalışmaları

Yüksekokulumuzda 2024 yılı itibarıyla akreditasyon sürecine dahil olan bölüm bulunmamakla birlikte uygun olan programlarında akreditasyon ve özdeğerlendirme çalışmaları 2025 yılı hedefleri içerisine alınmıştır. Bu kapsamda akredite olmaya aday olan programlar hazırlık çalışmalarına başlamış olup, süreç Müdür Yardımcımız Doç. Dr. Ali TÜRKER liderliğinde bölüm başkanlıklarıyla eşgüdüm içerisinde yönetilmektedir.

Genel Değerlendirme

Bir önceki yıla ait BIDR raporunda ortaya konulan iyileştirmeye açık alanlar ve hedeflerin bir kısmı gerçekleştirilmiş olmasına karşın yıl sonu itibarıyla tümü tamamlanamamıştır. Genel olarak değerlendirildiğinde Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi'nin ilk kurulan Meslek Yüksekokullarından biri olma özelliği taşıyan okulumuz tecrübeli akademik kadrosu ile öne çıkmaktadır. Bunun yanı sıra okulumuz bulunduğu coğrafi bölge açısından bölgesel ve ulusal istihdam ihtiyaçlarına cevap verebilecek programlara sahiptir. Bu bağlamda okulumuz bölümler ve içerdiği program açısından hem bölgenin istihdam ihtiyaçlarını gidermekte hem de turizm ve tarım kaynaklarını ulusal düzeyde görünür olmasına katkı sağlamaktadır. Batı Akdeniz'in önemli tarımsal havzasında yer alması, tarımsal tür ve çeşit zenginliği sunması, iklimsel ve kıyı özellikleriyle bir çekim merkezi olması sebebiyle bölgenin tarım-turizm entegrasyonunun uygulanabilirliği açısından programların koordineli işbirliklerine imkan sağlamaktadır. Okulumuz 2025 yılı içerisinde sahip olduğu turizm-tarım entegrasyon avantajını daha görünür

kılabilmek amacıyla sektörle daha yakın işbirlikleri içerisinde olarak karşılıklı katkı sunabilmek adına çalışmalar planlanmaktadır. Bu süreçle okulumuz turizm ve tarım sektörleriyle entegrasyonu güçlendirerek hem akademik hem de sektörel alanda etkileşimi artırmayı hedeflemektedir. Bu işbirlikleri sayesinde öğrencilerimize yönelik eğitim fırsatları sunulacak, öğrencilerimizin istihdam edilebilirliklerini artıracak ve okulun sektörel vizyonuna önemli bir ivme kazandıracaktır. Bu bağlamda yüksekokulumuzun güçlü yanları ve iyileştirmeye açık alanları aşağıda maddeler halinde sıralanmıştır.

Güçlü Yanlar

1. Alanında uzman güçlü öğretim elemanı kadrosuna sahiptir. Ortaca Meslek Yüksekokulun'da 7'i Doç. Dr., 4'ü Dr. Öğretim Üyesi, 5'i Öğr. Gör. Dr. ve 7'si Öğr. Gör. olmak üzere 23 öğretim elemanı ile dersler yürütülmektedir. 15'i idari ve 3'ü sürekli işçi olmak üzere toplam 41 personel bulunmaktadır.
2. Akademik ve idari personelin aidiyet düzeyi yüksektir.
3. 270 öğrenci kapasiteli Kredi Yurtlar Kurumuna bağlı erkek-kız öğrenci yurdu okula yakın konumdadır.
4. Meslek yüksekokulu Bitkisel ve Hayvansal Üretim, Park ve Bahçe Bitkileri Bölümü öğrencilerinin uygulama eğitimi ve istihdam olanaklarını sağlayan turistik işletmelerin, tarım sektörü işletmelerinin, seraların ve uygulama alanlarına yakın konumdadır.
5. Meslek yüksekokulu Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü ve Seyahat-Turizm ve Eğlence Hizmetleri Bölümü öğrencilerinin uygulama eğitimi ve istihdam olanaklarını sağlayan turistik işletmelerine yakın konumdadır.
6. Muğla ilinin bir tarım ve turizm çekim merkezi olması ve bölgenin turizm açısından 12 aya yayılmış olma özelliği nedeniyle öğrencilerin mezuniyet sonrasında istihdam imkanları fazladır.
7. Okulun turizm ve tarım işletmelerinin yoğun olduğu lokasyonda bulunması nedeniyle yakın çevrede öğrencilerinin staj yapabileceği işletme sayılarının çeşitliliği fazladır.
8. Her yıl İstihdam Fuarı düzenlenmekte, öğrenciler sektör temsilcileriyle bir araya gelme fırsatına sahip olmakta ve istihdamları sağlanmaktadır.
9. Havaalanı yakın konumdadır. Bu nedenle diğer illerden otobüs seferleri dışında havayoluyla ulaşım imkanı da vardır.
10. Havaalanının Ortaca ilçesine yakın konumda olması nedeniyle öğrenciler havalimanı işletmelerinde staj yapabilme ve mezuniyet sonrasında çalışabilme olanaklarına da sahiptirler.
11. Göcek'in, Marmaris'in ve Fethiye'nin Ortaca ilçesine yakın konumda olması nedeniyle öğrenciler yat ve marina işletmelerinde staj yapabilme ve istihdam edilme imkanlarına sahiptirler.
12. Turist Rehberliği Programı ülkemizdeki ve üniversitemizdeki programlardan farklı olarak %30 İngilizce ağırlıklı eğitim vermektedir.
13. Yüzyüze eğitime devam etme olanağı olmayanların eğitim ihtiyaçlarını karşılayabilmek üzere Turist Rehberliği Uzaktan Eğitim Programı vardır.
14. Öğrencilerin bilgisayar destekli ders içeriklerini karşılayabilecek bilgisayar laboratuvarı mevcuttur.
15. Öğrencilerin toplumsal, mesleki, kişisel ve sağlık farkındalıklarını artırmalarına yönelik bilgilendirme faaliyetleri düzenlenmektedir.

İyileştirmeye Açık Alanlar

1. Okulun hedeflediği nitelikli mezun yeterliliklerine ulaşmak ve eğitim- öğretim faaliyetlerini yürütmek için altyapıya, kaynaklara ve ortamlara kısmi olarak sahip olması, dersliklerde eğitim-öğretim faaliyetlerinde kullanılan donanımların gereksinimleri karşılama konusunda yetersiz kalması,
2. Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü Aşçılık Programı uygulama derslerinin yapıldığı uygulama mutfağının İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetmeliği şartlarını sağlamadığı için kapalı olması,
3. Konferans salonunun olmaması, bu nedenle faaliyetlerin kantin-kafeterya alanında gerçekleştirilmesi,
4. Okulun yakınında öğrencilerin temel ihtiyaçlarını karşılayabilecek restoran, café, kırtasiye gibi yerlerin olmaması
5. Ortaca ilçesinin kültürel ve sosyal aktiviteler açısından yetersiz olması,
6. Okulun fiziksel şartlarının engelli bireylerin ihtiyaçlarını karşılayacak şekilde düzenlenmemiş olması,
7. Okulun genel temizlik hizmetlerinin ihtiyaçlarını karşılayacak sürekli işçi sayısının yetersiz olması,

Gerçekleştirilen İyileştirme Çalışmalarının Özeti

Danışma Kurulu 2023 Toplantısı, BIDR 2023 Raporu ve Müdür-Öğrenci Buluşması kapsamında paydaşların talep, istek ve önerileri değerlendirilmiş bu kapsamda öğrencilerin girişimcilik eğilimlerini artırma, sektörle olan bağlarını güçlendirme, mesleki farkındalıklarını artırma, mesleklerini çağın gereksinimlerini karşılayacak şekilde uyarlayabilme, topluma ve çevresine karşı duyarlı olma, evrensel değerlere sahip bir dünya vatandaşı olabilmeleri yaşadıkları ilçenin tüm özelliklerinin farkında olmalarının sağlanabilmesi için bir dizi iyileştirme çalışmaları yapılmıştır. Bu çalışmalar ve çalışmalara ilişkin KIDR alt ölçütü aşağıdaki bölümde özetlenmiştir.

PUKÖ İZLEM FORMU (İyileştirme Çalışmaları Özeti)

Gerçekleştirilen İyileştirme	İlişkili Paydaş Katılımı Değerlendirme Raporu veya Performans İzleme /Değerlendirme Raporu	İlişkili KIDR Alt Ölçütü
<p>Öğrencilerin girişimcilik eğilimlerini artırmak amacıyla onlara hem girişimcilik eğitiminin verilmesi hem de başarılı girişimciler ile öğrencilerin bir araya getirilmesi</p> <p>1) 8-9 Ekim 2024 tarihinde Akra Hotel TÜİ Blue Sensatori oteline Turizm ve Otel İşletmeciliği öğrencileri ile Aşçılık programı öğrencileri birlikte katılım göstermişlerdir. Bu teknik gezi kapsamında öğrencilerin mesleki farkındalıkları artırılması amaçlanmıştır. Gezi kapsamında öğrenciler çeşitli yönetim basamaklarında görev yapmakta olan yöneticilerle bir araya gelip mesleki konularda bilgi edinme fırsatına sahip olmuşlardır. Teknik gezide otelin genel müdürü ve bölüm müdürleri kendi bölümleri hakkında öğrencilere bilgi vererek onların sorularını yanıtlamış ve öğrencilerimizle uygulamaya yönelik bilgi, birikim ve deneyimlerini paylaşmışlardır. Ayrıca öğrencilerin otelde staj ve istihdam olanaklarına yönelik konuların da istişare edildiği çok verimli bir gezi gerçekleştirilmiştir.</p> <p>2) 13-16 Şubat 2024 tarihinde Aşçılık Programı öğrencileri HORECA (Hotel, restoran, cafe ve bar işletmecileri) fuarına katılım sağlayarak</p>	<p>Danışma Kurulu 2023</p> <p>KANIT 50</p>	<p>KIDR A.4.1.4 KIDR B.3.1.4</p>

<p>öğrencilerin mesleki farkındalıklarını artırmaları amaçlanmıştır. Bu kapsamda öğrenciler çeşitli yönetim basamaklarında görev yapmakta olan yöneticilerle bir araya gelerek mesleki konularda bilgi alışverişinde bulunma imkânına sahip olmuşlardır. Ayrıca Doç. Dr. Selma ATABEY Nedim ATİLA ve Neptün SOYER ile bir workshop düzenlemiştir.</p> <p>3) Öğrencilerle Bahçe Tarımı Uygulaması ve Suptropik Meyve 2 dersi kapsamında 20 Mart 2024 tarihinde yakın çevredeki meyve suyu üretim fabrikasına inceleme gezisi yapılmıştır. Bu kapsamda öğrencilere fabrikada görev yapan ziraat mühendisleri ve gıda mühendisleri meyve suyu üretim aşamaları hakkında bilgi vermişlerdir.</p> <p>4) 4 Aralık 2024 tarihinde Ortaca Belediyesine ait Park ve Bahçeler Üretim seraları ziyaret edilmiş, Bahçe Tarımı Uygulama 1 dersi kapsamında generatif ve vegetatif üretim uygulamaları yerinde görülmüştür.</p> <p>5) 25 Aralık 2024 tarihinde Bahçe Tarımı öğrencileri Örtü Altı Tropik Meyve Yetiştiriciliği Uygulama kapsamında örtü altı tropik meyve yetiştiriciliği sera gezisine katılarak Pitaya, Mango, avokado, papaya ve passiflora meyvelerinin örtü altı yetiştiriciliği örneklerini yerinde görmüşlerdir.</p> <p>Yüksekokulumuzun Bahçe Tarımı ile Peyzaj ve Süs Bitkileri Yetiştiriciliği programında eğitim alan öğrencilerimizin müfredatlarına ekolojik tarım ile ilgili derslerin ilave edilmesi, başarılı eko-tarım uygulamalarının teknik geziler yapılarak gösterilmesi</p> <p>Öğrencilere 11 Aralık 2024 tarihinde Bahçe Tarımı uygulama dersi kapsamında okul bahçesinden topladıkları zeytinlerin zeytinyağına dönüş sürecini yerinde görmeleri amacıyla yakın çevredeki zeytinyağı fabrikasını ziyaret etmişlerdir. Bu kapsamda öğrencilerin soğuk sıkım, erken hasat, pirina, yağ kalitesi, zeytinyağı hamuru ve zeytinyağı satış olanaklarıyla ilgili bilgi edinmeleri sağlanmıştır.</p> <p>Öğrencilere çevresel yönetim uygulamaları (sıfır atık, enerji kullanımı, su kullanımı, gürültü yönetimi, hava temizliği) konusunda başarılı olduğu düşünülen işletmelerin teknik gezi kapsamında gezdirilmesi ve başarılı uygulamaların gelişme süreci konusunda seminerler verilmesi</p> <p>1) 06.03.2024 tarihinde Şef Mahmut DOLMACI okulumuzda 60 kişinin katılımıyla bir seminer gerçekleştirmiştir. Seminerin konusu Türk Mutfak Kültüründe İsrafsız Mutfaktır. Baklava, Şerbetli Tatlılar ve Kebap Workshop düzenlenerek öğrencilerin israfsız mutfak konusundaki farkındalıklarının artırılması hedeflenmiştir.</p> <p>2) 16-17 Mayıs 2024 tarihinde açılış sınıfı öğrencileri Doç. Dr. Selma ATABEY ile Muğla ilinde sürdürülebilir Gençlik festivaline katılım sağlamışlardır. Bu festival kapsamında öğrenciler ekmek israfı konusundaki farkındalıklarının artırılması kapsamında bir workshop'a katılmış tatlı, tuzlu tariflerin olduğu 6 çeşit yemeğin sunumunu gerçekleştirmişlerdir.</p> <p>Okulumuzun fiziki şartlarında bazı yetersizlikler (Derslik, Uygulama Alanları, Tuvaletler) bulunmaktadır. Bunlar ile ilgili</p>	<p>KANIT 51 (EK 7)</p> <p>KANIT 52</p> <p>KANIT 53</p> <p>KANIT 54</p> <p>Danışma Kurulu 2023</p> <p>KANIT 55</p> <p>Danışma Kurulu 2023</p> <p>KANIT 56 (EK 8)</p> <p>KANIT 57 (EK 9)</p>	<p>KİDR A.4.1.4</p> <p>KİDR B.3.1.4</p>
--	---	---

<p>yazışmalar devam etmekte olup, bu kapsamda yapılan iyileştirmeler:</p> <p>1) Okulumuzun fiziki şartlarında yetersizlikleri giderebilmesi kapsamında bazı tadilat çalışmaları yapılmıştır. Bunlardan biri de tuvaletlerin yenilenmesidir. Bu kapsamda zemin kat kız ve erkek öğrenci tuvaletleri yenilenmiş, sıvı sabun ve tuvalet kağıdı gibi gerekli hijyen malzemeleri sağlanmıştır.</p> <p>2) 2023 yılı Birim İç Değerlendirme Raporu'nda belirtilen okulumuzun uygulama alanları ile ilgili yetersizliklerin giderilmesi amacıyla Bahçe Tarımı ile Peyzaj ve Süs Bitkileri Yetiştiriciliği programlarına ait seralar (iki adet) okulumuz bahçesine taşınma süreci başlamıştır.</p> <p>3) Okulumuzun fiziki şartlarında yetersizlikleri giderebilmesi kapsamında tadilat çalışmaları yapılmıştır. Bu kapsamda 5 sınıfın oturma ekipmanları yenilenmiştir.</p> <p>Okulun fiziki şartlarının güvenliğini artırmaya yönelik İş Sağlığı ve Güvenli Koordinatörlüğü ile yapılan çalışmalar devam etmekte olup eksikler belirlenmiş ve gerekli önlemler alınmaya başlanmıştır.</p> <p>Okulun fiziki şartlarının güvenliğini artırmaya yönelik İş Sağlığı ve Güvenli Koordinatörlüğü ile yapılan çalışmalar neticesinde okulun uygulama mutfağının gerekli güvenlik önlemlerinin sağlamadığı gerekçesiyle faaliyeti durdurulmuştur.</p> <p>Öğrencilerin zorunlu seçmeli yabancı dil dersi olarak İngilizce dersinin yanında Rusça, Almanca vb. derslerin de seçmeli ders havuzuna eklenmesi konusunda talepleri.</p> <p>Öğrencilerden gelen talepler doğrultusunda Yabancı Diller yüksekokulu ile gerekli yazışmalar yapılmış 2025-2026 eğitim-öğretim yılında Almanca 1 ve 2 dersinin açılacağı yönünde olumlu dönüt alınmıştır.</p> <p>Turist rehberliği bölümünü öğrencilerinin ders kapsamlarında uygulama gezisi talebi.</p> <p>Öğrencilerin talepleri değerlendirilerek Hierapolis-Pamukkale gezisi düzenlenmiştir. Gezide uygulamalı eğitim yapılarak öğrencilerin Arkeoloji, sanat Tarihi, Dinler Tarihi, Turizm Coğrafyası, Turist Rehberliği Meslek derslerinde teorik olarak edindikleri bilgilerin uygulamalı olarak pekiştirilmesi sağlanmıştır.</p> <p>Peyzaj bölümü öğrencilerinin ders uygulamaları kapsamında kullandıkları çapa, tırmık, el arabası vb. gibi aletlerin bakımı ve yenilenmesi talebi.</p> <p>Öğrencilerin talepleri değerlendirilerek çapa, kürek ve bel sapı satın alınmıştır.</p> <p>BIDR 2022 Raporunda belirtilen temel değerlerin karşılanması için öğrencilerin toplumsal, mesleki, kişisel ve sağlık farkındalıklarını arttırmalarına yönelik bilgilendirme faaliyetleri düzenlenmektedir.</p> <p>Kan Bağışının Önemi Koruyucu Sağlık Hizmetleri Farkındalığının Artırılması Organ Bağışının Önemi Sosyal Medya ve Kumar Bağımlılığı Öğrenci-Sektör Buluşması-PIRGE temel bıçak eğitimi Öğrenci-Sektör Buluşması İSTİHDAM FUARI</p>	<p>Müdür Öğrenci Buluşması 2024/1</p> <p>KANIT 58 (EK 10)</p> <p>Müdür Öğrenci Buluşması 2024/1</p> <p>KANIT 59</p> <p>BIDR 2022/Temel Değerler</p> <p>KANIT 60 (EK 11) KANIT 61 (EK 12) KANIT 62 (EK 13) KANIT 63 KANIT 64</p>	<p>KDR B.3.3.2</p> <p>KİDR B.3.1.2 KİDR B.3.3.2</p> <p>KİDR B.3.1.1 KİDR B.3.3.1</p> <p>KİDR A.4.1.4 KİDR A.4.2.4 KİDR B.3.1.4</p> <p>KİDR A.4.1.4 KİDR A.4.2.4 KİDR B.3.1.4</p> <p>KİDR B.3.1.4</p> <p>KİDR D.1.1.4</p>
--	--	--

Danışman-Öğrenci Toplantıları Yapılmasına Dair Karar	KANIT 65 (EK 14)	
Danışman-Öğrenci Toplantısı	Birim Kalite Komisyon Kararı Toplantı No:14 KANIT 66 KANIT 67 (EK 15)	KİDR A.4.1.5

EKLER

Kanıt 10 EK 1-13.02.2023 tarih ve E-34310705-918-577006 sayılı yazı ile tarafımıza bildirilen Risk Değerlendirme Raporu

Kanıt 11 EK 2 12.12.2024 tarih E-24789318-622.99-852031 sayılı yazı ile İdari ve Mali İşler ve Yapı İşleri Teknik Daire Başkanlıklarına talep yazısı

Kanıt 12 EK 3 13.12.2024 tarih ve E-2489318-807.01-852197 sayılı yazı ile Yapı İşleri ve Teknik Daire Başkanlığına yazı

Kanıt 13 EK 4 07.06.2024 tarih ve E-24789318-918.01-755256 sayılı yazı ile İdari ve Mali İşler ve Yapı İşleri Teknik Daire Başkanlıklarına talep yazısı

Kanıt 17 EK 5 Öğr. Gör. Derya BAĞ 12.09.2024 tarihinde yüksekokulumuz Müdür Yardımcılığı görevine atanma yazısı

Kanıt 46 EK 6 2024 yılı Öğretim Elemanlarının Yayınları

Kanıt 51 EK 7 13-16 Şubat 2024 tarihinde Aşçılık Programı öğrencileri HORECA fuar katılımı

Kanıt 56 EK 8 06.03.2024 tarihinde Şef Mahmut DOLMACI İsrafsız Mutfak Semineri

Kanıt 57 EK 9 16-17 Mayıs 2024 tarihinde aşçılık sınıfı öğrencilerinin Doç. Dr. Selma ATABEY ile Muğla Sürdürülebilir Gençlik Festivali katılımları

Kanıt 58 EK 10 Yabancı Diller Yüksekokulu ile seçmeli yabancı dil havuzunun genişletilmesi ile ilgili yazışma

Kanıt 60 EK 11 Temel değerlerin karşılanması için öğrencilerin toplumsal, mesleki, kişisel ve sağlık farkındalıklarını artırmalarına yönelik bilgilendirme faaliyetler-Kan Bağışı

Kanıt 61 EK 12 Temel değerlerin karşılanması için öğrencilerin toplumsal, mesleki, kişisel ve sağlık farkındalıklarını artırmalarına yönelik bilgilendirme faaliyetler- Koruyucu Sağlık Hizmetleri Farkındalığının Artırılması

Kanıt 62 EK 13 Temel değerlerin karşılanması için öğrencilerin toplumsal, mesleki, kişisel ve sağlık farkındalıklarını artırmalarına yönelik bilgilendirme faaliyetler- Organ Bağışının Önemi

Kanıt 65 EK 14 Temel değerlerin karşılanması için öğrencilerin toplumsal, mesleki, kişisel ve sağlık farkındalıklarını artırmalarına yönelik bilgilendirme faaliyetler- Öğrenci-Sektör Buluşması İstihdam Fuar

Kanıt 67 EK 15 Danışman-Öğrenci Toplantısı

Birim Kalite Komisyonu Üyeleri

İmza Tutanağı

Başkan

Üye

Üye

Üye

Üye

2. Yükseköğretim Verileri (YÖK ve YÖKAK)

Gösterge 1	Sayı	Sorumlu Birim	Açıklama
Kalite kültürünü yaygınlaştırma amacıyla ilgili yılda kurumunuzca düzenlenen faaliyet (toplantı, çalıştay vb.) sayısı 	1	Tüm Birimler	
Detay			

Faaliyet Türü (Toplantı, çalıştay vb.)	Faaliyet Tarihi	Katılımcı Sayısı	Katılımcı İç Paydaşlar
Müdür- Öğrenci Buluşması	05.11.2024	120	Tüm Öğrenciler

Gösterge 2	Sayı	Sorumlu Birim	Açıklama
Kurumun iç paydaşları ile kalite süreçleri kapsamında gerçekleştirdiği geribildirim ve değerlendirme toplantılarının sayısı	1	Tüm Birimler	

Toplantı Gündemi (Konusu)	Toplantı Tarihi	Katılımcı Sayısı	Katılımcı İç Paydaşlar
Danışman- Öğrenci Toplantıları	04-08.11.2024	157	Tüm Öğrenciler

Gösterge 3	Sayı	Sorumlu Birim	Açıklama
Kurumun dış paydaşları ile kalite süreçleri kapsamında gerçekleştirdiği geribildirim ve değerlendirme toplantılarının sayısı	1	Tüm Birimler	

Toplantı Gündemi (Konusu)	Katılımcı Sayısı	Katılımcı Dış Paydaşlar
Danışma Kurulu Toplantısı	7	İşveren, STK, Mezun Öğrenci

Gösterge 4	(m ²)	Sorumlu Birim	Açıklama
Eğitim + Araştırma Alanlarının Toplam Miktarı (m ²)		Yapı İşleri ve Teknik Daire Başkanlığı	31 Aralık itibari ile Eğitim + Araştırma Alanları toplam m ² 'sini ifade etmektedir. Eğitim ve Araştırma alanları kurumsal bazda farklılık göstermekte olup, kurumların kendi oluşturacağı sınıflandırma üzerine veri giriş sağlanacaktır.

Gösterge 5	Sayı	Sorumlu Birim	Açıklama
Yabancı Uyruklu Öğrenci Sayısı		Uluslararası İlişkiler Koordinatörlüğü	31 Aralık itibari ile Yabancı Uyruklu Öğrenci Sayısını ifade etmektedir.
Öğretim Elemanı Değişim Programları İle Gelen Öğretim Elemanı Sayısı			01 Ocak - 31 Aralık tarihleri arasında göstergeye ilişkin ilgili yıldaki Öğretim Elemanı Değişim Programları İle Gelen yada Giden Öğretim Elemanı Sayısını ifade etmektedir.
Öğretim Elemanı Değişim Programları İle Giden Öğretim Elemanı Sayısı			

Gösterge 6	Sayı	Sorumlu Birim	Açıklama
Üniversiteden Ayrılan Öğrenci Sayısı (Mezunlar Hariç)		Öğrenci İşleri Daire Başkanlığı	01 Ocak - 31 Aralık tarihleri arasında ilgili yılda Mezun olanlar Hariç okulu bırakan, kaydını sildiren, herhangi bir sebeple ilişiği kesilen Öğrenci sayısını ifade etmektedir.

Gösterge 7	Sayı	Sorumlu Birim	Açıklama
Yabancı Uyruklu Öğretim Elemanı Sayısı		Personel Daire Başkanlığı	31 Aralık itibari ile Yabancı Uyruklu Öğretim Elemanı sayısını ifade etmektedir.
İdari Personel Sayısı			31 Aralık itibari ile idari personel Sayısını ifade etmektedir. İlgili göstergeye Sözleşmeli çalışanlar kadroya geçen personel sayıları da dahil edilecektir

Gösterge 8	Yüzde	Sorumlu Birim	Açıklama
Kurumun stratejik planında yer alan eğitim ve öğretim faaliyetlerine ilişkin hedefleri gerçekleştirme yüzdesi (% olarak)		Strateji Geliştirme Daire Başkanlığı	Stratejik hedeflerin gerçekleştirme düzeyini yüzde olarak giriniz.

Kurumun stratejik planında yer alan araştırma faaliyetlerine ilişkin hedefleri gerçekleştirme yüzdesi (% olarak)			
Kurumun stratejik planında yer alan idari faaliyetlerine ilişkin hedefleri gerçekleştirme yüzdesi (% olarak)			
Kurumun stratejik planında yer alan toplumsal hizmet faaliyetlerine ilişkin hedefleri gerçekleştirme yüzdesi (% olarak)			

Gösterge 9	Yüzde	Sorumlu Birim	Açıklama
Akademik Personel Memnuniyet Oranı (% Olarak)		Strateji Geliştirme Daire Başkanlığı	İlgili yılın 01 Ocak - 31 Aralık tarihlerini kapsayacak şekilde yapılan göstergede belirtilen Memnuniyet Anketlerine ilişkin bilgi girilecektir. İlgili gösterge % olarak sorulmakta olup, -> 5 üzerinden 4,15 olan gösterge değeri $4,15 \times 20 = 83$ olacak şekilde giriniz. -> Min. 0 max. 100 Değerini giriniz. -> Örneğin 2020 kadrolu Ocak ayında 2019 yılı için değerlendirme anketi yapıyor iseniz sonuç bilgisini bu gösterge hesaplamasına dahil ediniz. -> Örneğin İlgili yılı kapsayan 2 Akademik Personel memnuniyet anketi yapmış iseniz ilgili memnuniyet oranlarının aritmetik ortalamasını yazınız. (1.sinin sonucu 87 ikincisinin sonucu 92 ise yazmanız gereken değer => 89,5)
İdari Personel Memnuniyet Oranı (% Olarak)			
Öğrenci Genel Memnuniyeti Oranı (% Olarak)			

Gösterge 10	Oran	Sorumlu Birim	Açıklama
Kurumun Web Sayfasından İzlenebilen, Program Bilgi Paketi Tamamlanmış Ön Lisans + Lisans + Yüksek Lisans + Doktora Programı Sayısının Toplam Program Sayısı'na Oranı		Öğrenci İşleri Daire Başkanlığı	31 Aralık itibari ile kamuoyu ile paylaşılabilen (kurum web sitesinde yayımlanmış) Bilgi paketini tamamlamış (Bologna Süreci tamamlanmış, AKTS tanımlanmış, Ders içerikleri girilmiş vb.) aktif program sayısının toplam aktif Program sayısına Oranı sorulmaktadır. -> Bu sayı 0 ile 1 arasında olmak zorundadır.

Program bilgi paketi içeriği tamamlanmamış programlar	
1	
2	

3			
Gösterge 11	Yüzde	Sorumlu Birim	Açıklama
Öğrencilerin kayıtlı oldukları programdan memnuniyet oranı (% olarak) (Strateji Geliştirme Daire Başkanlığı	İlgili yılın 01 Ocak - 31 Aralık tarihlerini kapsayacak şekilde yapılan göstergede belirtilen Memnuniyet Anketine ilişkin bilgi girilecektir. İlgili gösterge % olarak sorulmakta olup, -> 5 üzerinden 4,15 olan gösterge değeri $4,15 \times 20 = 83$ olacak şekilde giriniz. -> Min. 0 max. 100 değerini giriniz. -> Örneğin 2020 Ocak ayında 2019 yılı için değerlendirme anketi yapıyor iseniz sonuç bilgisini bu gösterge hesaplamasına dahil ediniz. -> Örneğin ilgili yılı kapsayan 2 memnuniyet anketi yapmış iseniz ilgili memnuniyet oranlarının aritmetik ortalamasını yazınız. (1.sinin sonucu 87 ikincisinin sonucu 92 ise yazmanız gereken değer => 89,5)

Gösterge 12	Sayı	Sorumlu Birim	Açıklama
Çift ana dal yapan lisans öğrenci sayısı		Öğrenci İşleri Daire Başkanlığı	31 Aralık itibari ile Çift Anadal yapan Lisans Öğrenci Sayısını ifade etmektedir. 31 Aralık itibari ile Yandal yapan Lisans Öğrenci Sayısını ifade etmektedir
Yan dal yapan lisans öğrenci sayısı			

Gösterge 13	Sayı	Sorumlu Birim	Açıklama
Eğiticilerin eğitimi programı kapsamında eğitim alan öğretim üyesi sayısı		Personel Daire Başkanlığı/UZEM/ MÜYOM	01 Ocak - 31 Aralık tarihleri arasında ilgili gösterge kapsamında eğitim alan Öğretim Üyesi sayısını ifade etmektedir. Girilen sayı "Toplam Öğretim Üyesi Sayısı" nı geçemez. Kurumunuz tarafından kendi veya başka bir kurum bünyesinde ya da başka bir kurum ile ortaklaşa olarak 1 Ocak-31 Aralık tarihleri arasında eğiticilerin eğitimine (Asıl sorumlu olduğunuz ya da ortak sorumluluk üstlendiğiniz etkinlikler kastedilmiştir. Sadece katılımcı olarak gidilen başka bir kurum tarafından düzenlenen etkinlikler kastedilmemiştir.) yönelik düzenlenen etkinlik sayısını giriniz.

Gösterge 14	Sayı	Sorumlu Birim	Açıklama
Ders veren kadrolu öğretim elemanlarının haftalık ders saati sayısının iki dönemlik ortalaması		Öğrenci İşleri Daire Başkanlığı	01 Ocak - 31 Aralık tarihleri arasında kadrolu öğretim elamanı başına düşen haftalık ders ortalaması sorulmaktadır. Örneğin 2021 yılı (raporu) veri girişi için; 2021-2022 Bahar ve 2022-2023 güz dönemlerinde toplam 80.000 saat teorik + pratik ders verilmiş, Bahar döneminde 13, Güz döneminde 14 hafta olmak üzere 27 hafta eğitim verilmiş ise 1 haftada ortalama : $80000/27 = 2962$ saat eğitim verilmiş demektir. Toplam kadrolu Öğretim elemanı sayısı ise 210 ise istenilen sonuç $2962/210 = 14,10'$ dur.

Gösterge 15	Sayı	Sorumlu Birim	Açıklama
Kurum Kütüphanesinde Mevcut (Basılı) Kaynak Sayısı		Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı	31 Aralık itibari ile Kurum kütüphanesindeki basılı kaynak (Ders Kitabı, Kaynak Kitap, Referans Kitap, Basılı Periyodik Yayın, vb. kategorilerde kurumunuzun sahip olduğu toplam kaynak sayısını) ifade etmektedir.
E-Kaynak Sayısı			31 Aralık itibari ile kurumunuza ait satın alınan, abone olunan video, dergi, kitap vb. e-kaynakların sayısını ifade etmektedir.

Gösterge 16	Sayı	Sorumlu Birim	Açıklama
Akran değerlendirilmesi yapılan (Akredite olmayan programlar arasında) program sayısı		Kalite Komisyonu / Akreditasyon Koordinatörü	01 Ocak - 31 Aralık tarihleri arasında Akredite Olmayan Programlar Arasında Akran Değerlendirilmesi Yapılan Program Sayısını ifade etmektedir. Akredite programlar hariç olmak üzere gerek kurum içerisinde oluşturulabilecek değerlendirme takımlarıyla (kurum dışından değerlendirici de çağırılmış olabilir) gerekse kurum dışından bağımsız kuruluş yada davet üzerine farklı kurum personellerinden oluşturulmuş değerlendirme takımlarıyla değerlendirilmesi yapılan program sayısını giriniz.
Öz değerlendirme yapılan program sayısı			01 Ocak - 31 Aralık tarihleri arasında Öz Değerlendirme Yapılan Program Sayısını ifade etmektedir.

Gösterge 17	Sayı / Oran	Sorumlu Birim	Açıklama
İşe yerleşmiş mezun sayısı		Kariyer Planlama ve Mezunlarla İlişkiler Koordinatörlüğü Kariyer Planlama ve Mezunlarla İlişkiler Koordinatörlüğü	<p>31 Aralık itibari ile Mezun bilgi sistemi, derneği, portalı vb. yapılar aracılığı ile aldığınız işe yerleşmiş mezun sayısını ifade etmektedir. Veriler kümülatif olarak girilecektir. Örneğin: portal/dernek vb. aracılığı ile edindiğiniz bilgiye göre 2020 yılında 2300, 2021 yılında ise 2400 mezununuz işe yerleşmiş ise 2020 yılına 2300, 2021 yılına ise 4700 sayısını giriniz.</p>
İş Dünyasının, Mezunların Yeterlilikleri ile İlgili Memnuniyet Oranı (% Olarak)			<p>İlgili yılın 01 Ocak - 31 Aralık tarihlerini kapsayacak şekilde yapılan göstergede belirtilen Memnuniyet Anketlerine ilişkin bilgi girilecektir.</p> <p>İlgili gösterge % olarak sorulmakta olup, -> 5 üzerinden 4,15 olan gösterge değeri 4,15x20=83 olacak şekilde giriniz. -> Min. 0 max. 100 Değerini giriniz. -> Örneğin 2021 Ocak ayında 2020 yılı için değerlendirme anketi yapıyor iseniz sonuç bilgisini bu gösterge hesaplamasına dahil ediniz. -> Örneğin ilgili yılı kapsayan 2 memnuniyet anketi yapmış iseniz ilgili memnuniyet oranlarının aritmetik ortalamasını yazınız. (1.sinin sonucu 87 ikincisinin sonucu 92 ise yazmanız gereken değer => 89,5)</p>

Gösterge 18	Sayı/TL	Sorumlu Birim	Açıklama
Tamamlanan Dış Destekli Projelerin Toplam Bütçesi		Bilimsel Araştırma Projeleri Birimi	<p>01 Ocak - 31 Aralık tarihleri arasında tamamlanan Dış Destekli (Kurum dışından Ulusal veya uluslararası kuruluşlar tarafından desteklenen) proje sayısını ifade etmektedir.(BAP ve varsa kurumun kendi içinde finanse ettiği proje dışındaki TÜBİTAK, SANTEZ, AB vb. Tamamlanan Dış Destekli Projelerin Toplam bütçesini ifade etmektedir</p>

Gösterge 19	Sayı	Sorumlu Birim	Açıklama
Sonuçlanan Patent, faydalı model veya tasarım sayısı		Teknoloji Transfer Ofisi	<p>01 Ocak - 31 Aralık tarihleri arasında ulusal ayda uluslararası düzeyde olması fark etmeksizin sonuçlanan Patent, Faydalı Model Veya Tasarım ifade etmektedir.</p> <p>Öğrenci, öğretim elemanı veya üniversitede istihdam edilen çalışanlarca başvurusu yapılan ve ilgili yıl içinde başvurusu olumlu</p>

Gösterge 19	Sayı	Sorumlu Birim	Açıklama
			sonuçlanan patent, faydalı model veya tasarım sayısı Üniversite adresli olmayan ancak öğrenci, araştırmacı veya öğretim elemanları tarafından yapılan şahsi başvurular değerlendirmeye dâhildir.

Gösterge 20	Sayı	Sorumlu Birim	Açıklama
Faal olan öğretim üyesi teknoloji şirketi sayısı		Teknoloji Transfer Ofisi	31 Aralık itibari ile Faal Olan Öğretim Üyesi Teknoloji Şirketi Sayısı ifade etmektedir. Kurumunuza ait bir teknopark vb. var ise ilgili yapılar içerisindeki firmalardan öğretim üyelerine (sizde yada başka bir üniversitede çalışması fark etmeksizin) ait olan teknoloji şirket sayısı sorulmaktadır.

Gösterge 21	Sayı	Sorumlu Birim	Açıklama
TÜBA ve TÜBİTAK ödüllü öğretim üyesi sayısı (TÜBA çeviri ödülü hariç)		Strateji Geliştirme Daire Başkanlığı (MUYBİS)	01 Ocak - 31 Aralık tarihleri arasında TÜBA Ve TÜBİTAK Ödül alan Öğretim Üyesi Sayısını (TÜBA Çeviri Ödülü Hariç) ifade etmektedir.
Uluslararası Ödüller			01 Ocak - 31 Aralık tarihleri arasında Kurumsal Bazda Yada Kurum Adına Yada Resmi Olarak Kurum İle Bağlantılı Olarak Alınan Uluslararası Ödüllerini ifade etmektedir.

Gösterge 22	Sayı / Saat	Sorumlu Birim	Açıklama
Kurumun Kendi Yürüttüğü Sosyal Sorumluluk Projelerinin Sayısı		Tüm Birimler	31 Aralık itibari ile ilgili yılda Bütçesi olan ya da olmayan Kurumun Kendi Yürüttüğü Sosyal Sorumluluk Projelerinin Sayısını ifade etmektedir.

Gösterge 23	Sayı / Saat	Sorumlu Birim	Açıklama
SEM, Hayat Boyu Öğrenme Merkezi vb. yıllık eğitim saati		MÜYOM	31 Aralık itibari ile ilgili yılda SEM, Hayat Boyu Öğrenme Merkezi vb. yapılarca verilen yıllık eğitim saati ifade edilmektedir.
SEM, Hayat Boyu Öğrenme Merkezi vb. Yıllık eğitim alan kişi sayısı			1. madde de belirtilen merkezlerce verilen eğitimlerde eğitim alan kişi sayısı ifade edilmektedir.

Gösterge 24	Tutar (TL)	Sorumlu Birim	Açıklama
1-Merkezi Bütçe		Strateji Geliştirme Daire Başkanlığı	Ocak – 31 Aralık tarihleri arasındaki ilgili mali yıla ilişkin, son eğitim öğretim dönemi verileri üzerinden göstergelerde yer alan gelir gider vb. bilgileri gireceklerdir. Bazı göstergeler Muhasebe sistemi içerisinde direkt alınabilecek veriler olup (Personel geliri/gideri, Öğrenci Geliri/gider gibi) bazı göstergeler ise kurum politikaları ve yapacakları sınıflandırma gereği daha detaylı inceleme sonucunda erişebilecek verilerdir. Örneğin bir kurum için; Sürekli Eğitim Merkezi faaliyetleri Topluma Hizmet sayılmakta ve gelir gideri ona göre hesaplanmakta iken, başka bir kurum için kamuya açık Havuzlar, yemekhane ve oteller topluma hizmet olarak sayılabileceğinden sınıflandırma yapılması ve bu sınıflandırmaya ilişkin verilerin girilmesi kurumun kendisine bırakılmıştır
2-Öğrenci Gelirleri			
3-Araştırma Gelirleri			
4-Topluma Hizmet Gelirleri			
5-Bağışlar			
6-Personel Giderleri			
7-Eğitim Giderleri			
8-Araştırma Giderleri			
9-Topluma Hizmet Giderleri			
10-Yönetim Giderleri			
11-Yatırım Giderleri			



T.C.
MUĞLA SITKI KOÇMAN ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ
İdari ve Mali İşler Daire Başkanlığı

Sayı : E-34310705-918-577006
Konu : Çalışan Sağlığı Ve İş Güvenliği

13.02.2023

DAĞITIM YERLERİNE

İlgi : ORTACA MESLEK YÜKSEKOKULU MÜDÜRLÜĞÜ'nün 13.12.2022 tarihli ve E-24789318-755-554718 sayılı yazısı

Üniversitemiz Ortaca Meslek Yüksekokulu binasının iş sağlığı ve güvenliği kapsamında değerlendirilmesi ilgide kayıtlı yazı ile talep edilmiştir. Konuya ilişkin yerinde yapılan incelemeler sonucunda tespit edilen hasarlar/eksikler/uygunsuzluklar/alınması gereken önlemler ve önerilere ilişkin hazırlanan risk değerlendirme raporu yazımız ekinde gönderilmektedir.

Tespit edilen tehlikeli durumların risk değerlendirme durumuna göre ivedilikle giderilmesi, çözümlerin uygulamaya konulması, "Yapı İşleri ve Teknik Daire Başkanlığı" ve yangın, deprem ve acil durum yönetimi ile ilgili konular için ise "Sivil Savunma Birimi" ile koordineli bir şekilde çalışmaların ivedilikle yapılması gerekmektedir.

Raporda iş sağlığı ve güvenliği konusunda riskli olabileceği değerlendirilen/tespit edilen tüm unsurların ilgili birimlerle koordineli olarak değerlendirilmesi ve çözüm önerileri ile yapılan iyileştirmeler konusunda Rektörlüğümüze en kısa sürede bilgi verilmesi hususunda gereğini önemle rica ederim.

Prof. Dr. Turhan KAÇAR
Rektör

Ek: Ortaca MYO Risk Değerlendirme Raporu

Dağıtım:
Yapı İşleri ve Teknik Daire Başkanlığına
Sivil Savunma Birimine
Ortaca Meslek Yüksekokulu Müdürlüğüne

Bu belge güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.

Belge Doğrulama Kodu: WAWRDL-TRLFW8

Belge Doğrulama Adresi: <https://ebds.mu.edu.tr>

Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi İdari ve Mali İşler Dairesi Başkanlığı 48000 Kötekli /
MUĞLA
Telefon No: 0(252)2111116 Faks No: 0(252)2111136
e-Posta: mali-is@mu.edu.tr İnternet Adresi: www.imdb.mu.edu.tr
Kep Adresi: muglaskuniversitesi@hs01.kep.tr

Bilgi için: Selim ORHAN
Mühendis
Telefon No: null



T.C.
MUĞLA SITKI KOÇMAN ÜNİVERSİTESİ
ORTACA MESLEK YÜKSEKOKULU
OTEL, LOKANTA ve İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜM KURULU KARARI

Toplantı Tarihi: 19.08.2024

Toplantı No: 49

Gündem: 1- Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü Aşçılık Programı uygulama alanının İş Sağlığı ve Güvenliği açısından uygunluğunun görüşülmesi,

TOPLANTIYA KATILANLAR :

Doç.Dr.Gülay ÖZALTIN TÜRKER

Doç.Dr.Selma ATABEY

Dr.Öğr.Üyesi İsa ÇELİK

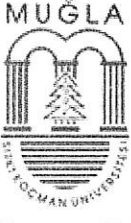
Öğr.Gör.Dr.Hacı Ahmet ÇAKIR

Öğr.Gör.Dr.Egem ZAĞRALI ÇAKIR

Öğr.Gör.Selim İŞİK (Yıllık İzinli)

Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölüm Kurulu, 19.08.2024 Pazartesi günü 10:00 'da Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölüm Başkanı Doç.Dr.Gülay ÖZALTIN TÜRKER başkanlığında toplanarak gündem maddelerini görüştü:

KARAR-1 Üniversitemiz İş Sağlığı ve Güvenliği uzmanlarınca hazırlanan 13.02.2023 tarih ve E-34310705-918-577006 sayılı yazı ekinde alınan Risk Değerlendirme Raporu ile Üniversitemiz Yapı İşleri ve Teknik Daire Başkanlığının 06.10.2023 tarih ve E-94812396-000-662344 sayılı yazısına istinaden, Bölüm Başkanlığımız Aşçılık Programı uygulama alanının İş Sağlığı ve Güvenliği açısından uygun hale getirilinceye kadar Aşçılık Programı uygulama alanlarında ders yapılmamasına oybirliği ile karar verilmiştir.



T.C.
MUĞLA SITKI KOÇMAN ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ
Ortaca Meslek Yüksekokulu Müdürlüğü

Sayı : E-24789318-622.99-852031
Konu : Talepler

12.12.2024

DAĞITIM YERLERİNE

İlgi : OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜM BAŞKANLIĞI'nın 11.12.2024 tarihli ve E-82690438-050.04-851649 sayılı yazısı

Üniversitemiz iş sağlığı ve güvenliği uzmanlarınca Yüksekokulumuz için hazırlanan 13.02.2023 tarih ve E-34310705-918-577006 sayılı yazı ile tarafımıza ve Yapı İşleri ve Teknik Daire Başkanlığına bildirilen Risk Değerlendirme Raporuna göre, Yüksekokulumuz Aşçılık Programı Uygulama alanının iş güvenliği açısından yüksek risk taşıdığı yerinde yapılan incelemelerde tespit edilmiştir.

Yüksekokulumuz Aşçılık Programına ait iş sağlığı ve güvenliği kapsamında riskler taşınması nedeniyle kapatılan uygulama mutfağının tekrar öğrencilerimizin uygulama derslerinde kullanılabilmesi amacıyla söz konusu raporda belirtilen eksikliklerin giderilebilmesi için Yüksekokulumuz Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölüm Başkanlığının 11.12.2024 tarih ve 51 sayılı Bölüm Kurulu Kararı ekinde belirtilen mal, malzeme ve hizmetlere (Ek1, Ek2) ihtiyaç duyulmakta olup, eğitim öğretim faaliyetlerimizin devam ettirilebilmesi için söz konusu malzemelerin karşılanması hususunda;

Gereğini bilgilerinize rica ederim.

Doç. Dr. Fatime ERDOĞAN
Yüksekokul Müdürü

Ek:

- 1- Bölüm Kurulu Kararı
- 2- Ek-1
- 3- Ek-2

Dağıtım:

İdari ve Mali İşler Daire Başkanlığına
Yapı İşleri ve Teknik Daire Başkanlığına

Bu belge güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.

Belge Doğrulama Kodu: 1G8YEC-XY5KUR

Belge Doğrulama Adresi: <https://www.turkiye.gov.tr/msku-ebys>

MUĞLA SITKI KOÇMAN ÜNİVERSİTESİ ORTACA MESLEK YÜKSEKOKULU
MUĞLA ORTACA

Telefon No: (0252) 211-1996 / Faks No: (0252) 282-2579

e-Posta: ortaca@mu.edu.tr İnternet Adresi: <http://www.ortacamyomu.edu.tr/>

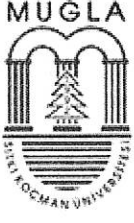
Kep Adresi: muglaskuniversitesi@hs01.kep.tr

Bilgi için: Ümit Can
KARADAVUT

Veri Hazırlama Ve Kontrol
İşletmeni

Telefon No: 0 252 211 2258





T.C.
MUĞLA SİTKİ KOÇMAN ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ
Ortaca Meslek Yüksekokulu Müdürlüğü

Sayı : E-24789318-807.01-852197
Konu : Bina ve Tesisler Bakım Onarım İşleri

13.12.2024

YAPI İŞLERİ VE TEKNİK DAİRE BAŞKANLIĞINA

Yüksekokulumuza ait yağmur oluklarının eski tip (çinko alaşımlı ve ekli) olması nedeniyle fiziksel hava koşullarına bağlı olarak zamanla ek yerlerinde açılmalar olmuştur. Bu da yağmur suyunun yüksekokulumuz saçaklarından dış cephe mantolamasının(5cm XPS yalıtım) içerisine sızarak hem dış cephe yalıtımının binadan ayrılmasına hem de bina iç duvarlarının ekli fotoğraflarda gözüktüğü gibi hasar görmesine neden olmaktadır.

Ayrıca, Yüksekokulumuz Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı uygulama alanı çatısının kiremit altı izolen uygulaması olmadığı için bu da mevcut çatının muhtelif yerlerinden bina içine su sızarak ahşap yapının hasar görmesine neden olmaktadır.

Yüksekokulumuz binasının daha uzun ömürlü olmasını sağlamakla birlikte geri dönüşü olmayan hasarlara karşı da şimdiden önlem almamız açısından yukarıda belirtilen tadilatların yapılması büyük önem arz etmektedir.

Gereğini bilgilerinize rica ederim.

Doç. Dr. Fatime ERDOĞAN
Yüksekokul Müdürü

Ek: Örnek Fotoğraflar

Bu belge güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.

Belge Doğrulama Kodu: YLLPYP-CMHL52

Belge Doğrulama Adresi: <https://www.turkiye.gov.tr/msku-ebys>

MUĞLA SİTKİ KOÇMAN ÜNİVERSİTESİ ORTACA MESLEK YÜKSEKOKULU
MUĞLA ORTACA

Bilgi için: Aytaç ÖZARSLAN

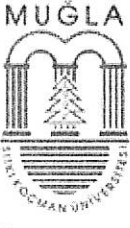
Telefon No: (0252) 211-1996 / Faks No: (0252) 282-2579

Telefon No: 0252211 22 56

e-Posta: ortaca@mu.edu.tr İnternet Adresi: <http://www.ortacamyomu.edu.tr/>

Kep Adresi: muglaskuniversitesi@hs01.kep.tr





Ek - 4

T.C.
MUĞLA SITKI KOÇMAN ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ
Ortaca Meslek Yüksekokulu Müdürlüğü



Sayı : E-24789318-918.01-755256
Konu : İş Güvenliği

07.06.2024

DAĞITIM YERLERİNE

- İlgi : a) İDARİ VE MALİ İŞLER DAİRE BAŞKANLIĞI'nın 03.06.2021 tarihli ve E-34310705-953.01.01.01-274290 sayılı yazısı
b) İDARİ VE MALİ İŞLER DAİRE BAŞKANLIĞI'nın 13.02.2023 tarihli ve E-34310705-918-577006 sayılı yazısı

Yüksekokulumuza ait Yangın ve İş Güvenliği Mevzuatları açısından tespit edilen eksiklikler; Üniversitemiz Sivil Savunma Uzmanlığı ile İş Güvenliği Uzmanlığı birimlerince ilgi yazılar ile hem Yapı İşleri ve Teknik Daire Başkanlığına hem de Yüksekokulumuza bildirilmiştir.

Ayrıca konuyla ilişkili farklı tarihlerde tutulan eksikliklere ait diğer tutanaklarda ekte gönderilmektedir.

Yangın ve İş Güvenliği Mevzuatları açısından söz konusu iyileştirmeler Yüksekokulumuz öğrencileri ve personelin can ve mal güvenliğinin sağlanması için büyük önem arz etmektedir.

Yüksekokulumuzun bütçe imkanları ile teknik bilgi birikiminin yetersizliği nedeniyle ekli yazılarda belirtilen eksikliklerin tarafımızca yapımı mümkün olmamaktadır.

Bu nedenle söz konusu eksikliklerin Yapı İşleri ve Teknik Daire Başkanlığı tarafından ivedi bir şekilde tamamlanması hususunda gereğini bilgilerinize rica ederim.

Doç. Dr. Fatime ERDOĞAN
Yüksekokul Müdürü

Ek:

- 1- 03.06.2021 tarih ve E-34310705-953.01.01.01-274290 sayılı yazı
- 2- Değerlendirme Raporu-1
- 3- 13.02.2023 tarih ve E-34310705-918-577006 sayılı yazı
- 4- Değerlendirme Raporu-2
- 5- Yangın Tutanağı-I
- 6- Yangın Tutanağı-II

Dağıtım:

Dağıtım Listesi (2 Muhatap)

Bu belge güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.

Belge Doğrulama Kodu: VX87CH-7GHKR2

Belge Doğrulama Adresi: <https://www.turkiye.gov.tr/msku-ebys>

MUĞLA SITKI KOÇMAN ÜNİVERSİTESİ ORTACA MESLEK YÜKSEKOKULU
MUĞLA ORTACA

Bilgi için: Şerife ARICI
AYDOĞAN

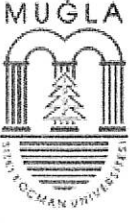
Telefon No: (0252) 211-1996 / Faks No: (0252) 282-2579

e-Posta: ortaca@mu.edu.tr İnternet Adresi: <http://www.ortacamyoo.mu.edu.tr/>

Telefon No: 0252211 19 96

Kep Adresi: muglaskuniversitesi@hs01.kep.tr





Ek - 5

T.C.
MUĞLA SITKI KOÇMAN ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ
Personel Daire Başkanlığı



Sayı : E-52567563-903.02-806894
Konu : Müdür Yardımcısı Ataması

19.09.2024

DAĞITIM YERLERİNE

İlgi : ORTACA MESLEK YÜKSEKOKULU MÜDÜRLÜĞÜ'nün 12.09.2024 tarihli ve E-24789318-903.07-806686 sayılı yazısı

Üniversitemiz Yabancı Diller Yüksekokulu öğretim görevlisi kadrosunda olup, 2547 sayılı Kanun'un 13-b/4 maddesi uyarınca Ortaca Meslek Yüksekokulunda görev yapmakta olan Öğr. Gör. Derya BAĞ'ın, anılan Kanun'un 20/b ve Üniversitelerde Akademik Teşkilat Yönetmeliği'nin 12/b maddeleri uyarınca 12.09.2024 tarihinden itibaren Ortaca Meslek Yüksekokulu Müdür Yardımcılığı görevine atanması hakkında Rektörlüğümüzce bilgi edinilmiştir.

Bilgilerini rica ederim.

Prof. Dr. Turhan KAÇAR
Rektör

Dağıtım:
Bilgi:
Strateji Geliştirme Daire Başkanlığına
Yabancı Diller Yüksekokulu Müdürlüğüne
Ortaca Meslek Yüksekokulu Müdürlüğüne

Bu belge güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.

Belge Doğrulama Kodu: HHHM73-XHV591

Belge Doğrulama Adresi: <https://www.turkiye.gov.tr/msku-ebys>

Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Personel Daire Başkanlığı 48000 Kötekli / MUĞLA
Telefon No: 0252 211 1091 Faks No: 0252 211 1101
e-Posta: personel@mu.edu.tr İnternet Adresi: www.personel.mu.edu.tr
Kep Adresi: muglaskuniversitesi@hs01.kep.tr

Bilgi için: Tuğçe DELİOĞLAN
Büro Personeli
Telefon No: null



EK 6

2024 yılı Öğretim Elemanları Yayınları

MAKALE

(A-1) SCIE veya SSCI kapsamındaki dergide yayımlanmış makale

1. Yılmaz, M., Erdoğan, F., & Erdoğan, M. (2024). Effect of dietary protein reduction on growth performance and water quality of the blue streak hap *Labidochromis caeruleus* (Fryer, 1956) reared in a biofloc system. *Aquaculture International*.32, 8209-8227.
2. Altunlu, H., Aydöner Çoban, G., Gül, A., & Özaktan, H. (2024). Effect of rhizobacteria on drought stress tolerance of tomato plants at vegetative and fruiting growth stages. *Journal of Crop Health (Gesunde Pflanzen)*.76(1), 1-114.
3. Mertoğlu, K., Sülüoğlu, D. M., Korkmaz, N., Polat, M., Bulduk, İ., & Esatbeyoğlu, T. (2024). Screening and classification of rosehip (*Rosa canina* L.) genotypes based on horticultural characteristics. *BMC Plant Biology*.24(1),345-354.

(A-4) ESCI, Scopus veya SPORT Discus kapsamındaki dergide yayımlanmış makale

1. Çakır, H. A., & Zağralı Çakır, E. (2024). The effect of tourists' local food consumption motivations on behavioral intention and the mediating role of destination image. *Worldwide Hospitality and Tourism Themes*. 16(6), 725-738.
2. Zağralı Çakır, E., & Bekar, A. (2024). Sustainable culinary culture: Gastronomic practices of locals' transitional periods in Mentese in the context of intangible cultural heritage. *Worldwide Hospitality and Tourism Themes*. 16(6), 830-845.
3. Karaçar, E., Ünal, A., Çilesiz, E., & Atak, O. (2024). Integration of sustainable food systems into innovative cuisine in Cittaslow cities: The case of Gerze. *Journal of Lifestyle and SDG's Review*.4(4), 1-18.

(A-5) Diğer uluslararası hakemli dergide yayımlanmış makale

1. Özen, İ., Akat, H., & Akat Saraçoğlu, Ö. (2024). Kurakçıl peyzaja dönüşüm projesi kapsamında gerçekleştirilen bitkisel uygulamalar: Muğla-Ortaca ilçesi örneği. *International Journal of Social and Humanities Sciences Research (JSHSR)*. 11(104), 570-582
2. Çelik, İ. (2024). Büyük Menderes Havzasında antik kent sit alanlarının mekânsal dağılımı ve kültür turizmi potansiyeli. *Yeni Fikir Uluslararası Hakemli Akademik Fikir Araştırma Dergisi*.16(32), 1-26.
3. Çelik, İ. (2024). Büyük Menderes Havzasında kültüre dayalı turizm türleri. *Yeni Fikir Uluslararası Hakemli Akademik Fikir Araştırma Dergisi*.16(32), 27-64

(A-7) TR Dizin kapsamındaki dergide yayımlanmış makale

1. Özen, İ., Akat, H., & Akat Saraçoğlu, Ö. (2024). Muğla ili Ortaca ilçesindeki Kültür Park'ın kurakçıl peyzaj açısından irdelenmesi. *Osmaniye Korkut Ata Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi*, 7(4), 1754-1774.
2. Altunlu, H., Surgun Acar, Y., Altan, F., Tuna Atilla Levent, & Bürün, B. (2024). Tuz stresi altındaki pamukta (*Gossypium hirsutum* L.) 24-epibrassinolid'in etkinliği. *Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*.61(3): 367-381.

BİLDİRİ

(B-2) Uluslararası bilimsel/sanatsal toplantıda sözlü/poster olarak sunulan ve tam metni basılı/elektronik olarak yayımlanmış çalışma

1. Atabey, S. (2024). *Türkiye'de coğrafi işaretlerin ürün gruplarına göre sınıflandırılması ve gastronomik ürünlerin değerlendirilmesi*. 6. Uluslararası Gastronomi, Beslenme ve Diyetetik Kongresi (Ganud-VI), İstanbul, Türkiye.
2. Gölbaş, A. (2024). *Arapgir arkeolojik yüzey araştırması 2023 çalışmaları*. 44. Uluslararası Kazı, Araştırma ve Arkeometri Sempozyumu, Ankara, Türkiye.
3. Zağralı Çakır, E., Çakır, H. A., Kıdıraliev, N., & Turdubekova, S. (2024). *Mutfak kültürü ve ortak bellek bağlamında ölüm ritüellerinin değerlendirilmesi (Kırgızistan-Türkiye)*. 8. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi, İstanbul, Türkiye.
4. Atak, O., Demircan, Ş., & Yaman, Ç. (2024). *Mardin Film Festivali'nin turizm potansiyeline yönelik SWOT analizi*. 2. Uluslararası Mezopotamya İnanç ve Kültür Turizm Kongresi, Mardin, Türkiye.

(B-3) Uluslararası bilimsel/sanatsal toplantıda sözlü/poster şeklinde sunulan ve özet metni basılı/elektronik olarak yayımlanmış çalışma

1. Erdoğan, F., & Erdoğan, M. (2024). *Biyoflok teknolojisi ile balık yetiştiriciliği*. I. Uluslararası Sürdürülebilirlik Kongresi, İstanbul, Türkiye.
2. Erdoğan, F., & Erdoğan, M. (2024). *Sürdürülebilirlik ve biyoflok teknoloji ile su ürünleri yetiştiriciliği*. I. Uluslararası Sürdürülebilirlik Kongresi, İstanbul, Türkiye.
3. Atabey, S., & Çolakoğlu, Ü. (2024). *Gastronomi ve aşçılık eğitimlerinde kalite değerlendirmesi ve mesleki sürdürülebilirlik*. 8. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi, Antalya, Türkiye.

KİTAP

(C-1) Alanında tanınmış uluslararası yayınevlerince yayımlanan kitap yazarlığı

1. Zağralı Çakır, E., Bekar, A., & Kılıç, B. (2024). *Somut olmayan kültürel miras kapsamında Muğla mutfak kültürü ve sözlüğü: Menteşe*. Akademisyen Kitabevi.

(C-5) Diğer uluslararası yayınevleri tarafından yayımlanmış bilimsel kitapta bölüm

1. Akdeniz, A., & Kaya, O. (2024). Turizm ve rekreasyon: Kütahya. İçinde C. Uğur & G. Arı (Ed.), *Rekreasyon ile ilgili temel kavramlar* (pp.17-26). Detay Yayıncılık.
2. Akdeniz, A. (2024). Akademik bakış: Turizm sektörü. İçinde A. Onur, Ş. Demircan, & T. Dalgın (Ed.), *Sürdürülebilir atık yönetimi ve geri dönüşüm* (pp.1-23). Özgür Yayınları.
3. Akdeniz, A. (2024). Turizmde örgütsel davranış. İçinde A. Arzu (Ed.), *İtibar yönetimi*. Eğitim Yayınevi.
4. Akdeniz, A. (2024). Turizmde örgütsel davranış. İçinde A. Arzu (Ed.), *Yabancılaşma*. Eğitim Yayınevi.
5. Çetinkale Demirkan, G., & Akat, H. (2024). *Mimarlık, planlama ve tasarımda güncel yaklaşımlar*. İçinde G. Çetinkale Demirkan (Ed.), *Suyun sürdürülebilir kullanımı kapsamında kurakçıl peyzaj yaklaşımı değerlendirmeleri* (pp. 87-105). Bidge Yayınevi.
6. Aksüt, A., Akat, H., & Özzambak, M. E. (2024). Kesme çiçek yetiştiriciliği. İçinde M. E. Özzambak & E. Zeybekoğlu (Ed.), *Şebboy yetiştiriciliği*. (pp. 405-426). Ege Üniversitesi Yayınları Ziraat Fakültesi Yayın No: 580.
7. Akat, H. (2024). Kesme çiçek yetiştiriciliği I. İçinde M. E. Özzambak & E. Zeybekoğlu (Ed.), *Limonyum yetiştiriciliği*. (pp. 475-494). Ege Üniversitesi Yayınları Ziraat Fakültesi Yayın No: 580.
8. Akat, H., Yaslar, G., & Yanık, A. (2024). *Kesme çiçek yetiştiriciliği II*. İçinde M. E. Özzambak & E. Zeybekoğlu (Ed.), *Kesme çiçeklerde dizayn ve tasarım*. (pp. 447-472). Ege Üniversitesi Yayınları Ziraat Fakültesi Yayın No: 583.

9. Kaya, O., & Demir, M. A. (2024). Akademik bakış: Turizm sektörü. İçinde A. Onur, Ş. Demircan, & T. Dalgın (Ed.), *Sürüş turizmi*. (pp.153-171).Özgür Yayınları.
10. Atabey, S., & Üstünsoy, E. (2024). Uygulamalı soğuk mutfak. İçinde Ş. P. Nilüfer, C. Uçuk, & G. Dagaşan (Ed.), *Salatalar*. Nobel Yayıncılık.
11. Atabey, S., Gölbaş, A., & Baysal, S. E. (2024). Antik çağdan günümüze Muğla mutfağı. İçinde S. Atabey, A. Gölbaş, & S. E. Baysal (Ed.), *Bitkisel ürünler*. Efil Yayıncılık.
12. Atabey, S., Gölbaş, A., & Baysal, S. E. (2024). Antikçağdan günümüze Muğla mutfağı. İçinde S. Atabey, A. Gölbaş, & S. E. Baysal (Ed.), *Hayvancılık ürünleri*. Efil Yayıncılık.
13. Çelik, İ., & Cihan, S. (2024). Current studies in social, humanities and administrative sciences. İçinde S. Baysan & Ö. Işık (Ed.), *The history of public unionism in Turkey*. Platanus Publishing.
14. Çelik, İ. (2024). Sosyal ve beşerî bilimlerde uluslararası çalışmalar. İçinde H. Altıntaş, M. Mete, & N. Konuk Kandemir (Ed.), *Afetlerde kriz yönetiminin önemi*. (pp.103-119). Serüven Yayınevi.
15. Zağralı Çakır, E., Çakır, H. A., Kıdıraliev, N., & Turdubekova, S. (2024). Gastronomi turizm araştırmaları 1. İçinde O. N. Özdemir & M. E. Güler (Ed.), *Mutfak kültürü ve ortak bellek bağlamında ölüm ritüellerinin değerlendirilmesi (Kırgızistan-Türkiye)*. Detay Yayıncılık.
16. Çakır Hacı Ahmet, & Kılıç, B. (2024). Gastroekonomi. İçinde C. Ülker & F. Duman (Ed.), *Gastronomi talebi*. (pp.55-71). Detay Yayıncılık.
17. Çakır Hacı Ahmet, (2024). Akademik bakış: Turizm sektörü. İçinde A. Onur, Ş. Demircan, & T. Dalgın (Ed.), *Turizmin hizmetler sektörüne etkisi*. (pp. 97-115). Özgür Yayınları.
18. Demircan, Ş., & Atak, O. (2024). Akademik bakış: Turizm sektörü. İçinde A. Onur, Ş. Demircan, & T. Dalgın (Ed.), *Turizm ve ekonomi*. (pp. 187-203). Özgür Yayınları.

2024 YILINDA SONUÇLANAN PROJE

(G-8) TÜBİTAK, TÜBA, KOSGEB SBB, Bakanlıklar vb. kamu kurumları veya özel kuruluşlarca desteklenen ve tamamlanan projede araştırmacı olmak

1. Atabey, S. & Gölbaş, A. (2024). Gastro Muğla: Coğrafi İşaretli Ürünler Odağında Gastronomi Turizminin Geliştirilmesi, GEKA Teknik Destek. 22.12.2023/ 10.10.2024.

(G-12) Tamamlanmış TÜBİTAK 2209-A ve 2209-B projelerinde görev almak

2. Güngör, M. & Akdeniz A. (2024). Üniversite Öğrencilerinin Ekolojik Farkındalıkları ile Katı Atık ve Geri Dönüşüme Yönelik Tutumları Arasındaki İlişkinin İncelenmesi, TÜBİTAK 2209-A.

13-16 Şubat 2024 Aşçılık Öğrencileri HORECA Fuar Katılımı



T.C.
MUĞLA SITKI KOÇMAN
ÜNİVERSİTESİ
ORTACA MESLEK YÜKSEKOKULU
ETKİNLİK DÖNÜŞ RAPORU

Ad Soyad	Doç. Dr. Selma ATABEY	
Bölüm	Aşçılık	
Bilimsel Etkinliğin Adı	HORECA (Hotel, restoran, cafe ve bar işletmecileri) Fuarı	
Bilimsel Etkinliğin Tarihi	13-16 Şubat 2024	
Katılımcı Sayısı	20	
Bilimsel Etkinliğin Yeri	<input type="checkbox"/> İl içi	<input type="checkbox"/> İl dışı
	İlçe:	Şehir: İzmir
Bilimsel Etkinliğin Konusu	Öğrencilerin mesleki farkındalıklarının artırılması	
Bilimsel Etkinliğin Süresi	13-16. 02.2024	
Bilimsel Etkinlik Hakkındaki Değerlendirme	HORECA (Hotel, restoran, cafe ve bar işletmecileri) Fuarına katılım sağlanarak öğrencilerin mesleki farkındalıklarının artırılması amaçlandı. Öğrenciler çeşitli yönetim basamaklarında görev yapmakta olan yöneticilerle bir araya gelip mesleki konularda sohbet etme imkanına sahip oldular. Ayrıca Doç. Dr. Selma ATABEY Nedim Atıla ve Neptün Soyer ile birlikte bir workshop gerçekleştirdi.	
İş bu rapor tarafımdan hazırlanmıştır.	Tarih ve İmza	

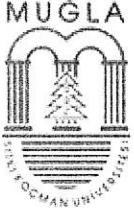


ORTACA MESLEK YÜKSEKOKULU ETKİNLİK BİLDİRİM FORMU	
Etkinlik Tarihi	06.03.2024
Düzenleyen Birim	Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü Seyahat Turizm ve Eğlence Hizmetleri Bölümü
Davetli Kurum/Kuruluş/Kişi	Şef Mahmut DOLMACI
Etkinlik Türü	İsrafsız Mutfak Semineri
Katılımcı Sayısı (Öğrenci)	
Etkinliğe Dahil Olan Bölümler/Programlar	Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü Seyahat Turizm ve Eğlence Hizmetleri Bölümü
Sorumlu Öğretim Elemanı İsim -İmza	Doç.Dr. Selma ATABEY
Davetli Bilgileri-İmza	Mahmut DOLMACI
Davetli Değerlendirmesi	<p>Türk mutfağına ait olan baklava ve Türk mutfak yemekleri ile ilgili bir workshop etkinliği düzenlenmiştir. Terim şef adaylarına faydalı olacağını düşünüyorum. Çok başarılı bir etkinlik olduğunu düşünüyorum. Çocuklar çok istekli ve hevesli olarak katıldılar. Başarılı bir etkinlik ve eğitim süreci oldu.</p>



T.C.
MUĞLA SITKI KOÇMAN ÜNİVERSİTESİ
ORTACA MESLEK YÜKSEKOKULU
ETKİNLİK DÖNÜŞ RAPORU

Ad Soyad	Doç. Dr. Selma ATABEY	
Bölüm	Aşçılık	
Bilimsel Etkinliğin Adı	Sürdürülebilir Gençlik Festivali	
Bilimsel Etkinliğin Tarihi	16-17 Mayıs 2024	
Katılımcı Sayısı	23	
Bilimsel Etkinliğin Yeri	<input type="checkbox"/> İl içi	<input type="checkbox"/> İl dışı
	İlçe: Muğla/Kötekli	Şehir:
Bilimsel Etkinliğin Konusu	Mutfakta atıksız ürün üretimi ve sürdürülebilirlik	
Bilimsel Etkinliğin Süresi	16-17. 05.2024	
Bilimsel Etkinlik Hakkındaki Değerlendirme	Ekmek israfı ve ekmeğin tarihten günümüze değerlendirme tarifleri konulu workshop'a katılım sağlandı. Öğrencilerin bu konudaki farkındalıklarının artırılması amacıyla 6 çeşit ürün ortaya çıkarıldı. Tatlı, tuzlu tariflerin yanı sıra bayat ekmeğin değerlendirildiği çorba çeşitlerine de yer verildi.	
İş bu rapor tarafımdan hazırlanmıştır.	Tarih ve İmza	



T.C.
MUĞLA SİTKİ KOÇMAN ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ
Yabancı Diller Yüksekokulu Müdürlüğü

Sayı : E-10965586-105.02.01.01-850361
Konu : Ders Açma Talebi

10.12.2024

ORTACA MESLEK YÜKSEKOKULU MÜDÜRLÜĞÜNE

İlgi : 06.12.2024 tarihli ve E-24789318-105.02.01.01-849113 sayılı yazınız

İlgi yazınıza istinaden, Yüksekokulunuz Turist Rehberliği öğrencileri, Turist Rehberliği (% 30 İngilizce) ile Turist Rehberliği (Uzaktan öğretim) Programı müfredatında yer alan İspanyolca dersi için Yüksekokulumuzda Öğretim Elemanı bulunmamaktadır. Rusça dersi için Öğr. Gör. Özkan AŞICI'nın ders programı yoğun olduğu için görevlendirme yapılamamıştır. Almanca I ve II derslerinin 2025-2026 Eğitim Öğretim Yılı Güz Yarıyılında açılması Müdürlüğümüzce uygun bulunmuştur.

Bilgilerini ve gereğini rica ederim.

Prof. Dr. Murat KEÇİŞ
Yüksekokul Müdürü

Bu belge güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.

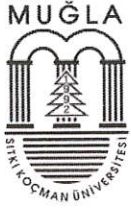
Belge Doğrulama Kodu: WGF59K-5NU35N

Belge Doğrulama Adresi: <https://www.turkiye.gov.tr/msku-ebys>

MUĞLA SİTKİ KOÇMAN ÜNİVERSİTESİ KÖTEKLİ KAMPÜSÜ
KÖTEKLİ/MENTEŞE/MUĞLA
Telefon No: 2522111286 Faks No: 2522111287
e-Posta: ydyo@mu.edu.tr İnternet Adresi: ydyo@mu.edu.tr
Kep Adresi: muglaskuniversitesi@hs01.kep.tr

Bilgi için: Ayşe KURT
Şef
Telefon No: 0 252 211 1315

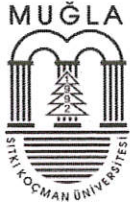




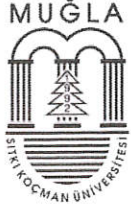
ORTACA MESLEK YÜKSEKOKULU ETKİNLİK BİLDİRİM FORMU	
Etkinlik Tarihi	06.11.2024
Düzenleyen Birim	Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü Seyahat Turizm ve Eğlence Hizmetleri Bölümü Bitkisel ve Hayvansal Üretim Bölümü Park ve Bahçe Bitkileri Bölümü
Davetli Kurum/Kuruluş/Kişi	Kızılay Kan Merkezi
Etkinlik Türü	Kızılay Kan Bağışları
Katılımcı Sayısı (Öğrenci)	
Etkinliğe Dahil Olan Bölümler/Programlar	Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü Seyahat Turizm ve Eğlence Hizmetleri Bölümü Bitkisel ve Hayvansal Üretim Bölümü Park ve Bahçe Bitkileri Bölümü
Sorumlu Öğretim Elemanı İsim -İmza	Öğr.Gör. Derya BAĞ
Davetli Bilgileri-İmza	Nilüfer KATRANCI
Davetli Değerlendirmesi	Kızılay kan bankası olarak öğrencilerimiz ziyaret edilerek öğrencilere kan bağışının önemi anlatılmıştır. gerekli olanları kan bağışında bulunmak isteyen öğrencilerden kan alınarak toplumsal katkı sağlanmıştır.




ORTACA MESLEK YÜKSEKOKULU ETKİNLİK BİLDİRİM FORMU	
Etkinlik Tarihi	10.12.2024
Düzenleyen Birim	Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü Seyahat Turizm ve Eğlence Hizmetleri Bölümü Bitkisel ve Hayvansal Üretim Bölümü Park ve Bahçe Bitkileri Bölümü
Davetli Kurum/Kuruluş/Kişi	Ortaca İlçe Sağlık Müdürlüğü Koruyucu Sağlık Hizmetleri Birimi Dr. Ayşe BİNOL AKDAĞ
Etkinlik Türü	Koruyucu Sağlık Hizmetleri semineri
Katılımcı Sayısı (Öğrenci)	71
Etkinliğe Dahil Olan Bölümler/Programlar	Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü Seyahat Turizm ve Eğlence Hizmetleri Bölümü Bitkisel ve Hayvansal Üretim Bölümü Park ve Bahçe Bitkileri Bölümü
Sorumlu Öğretim Elemanı İsim -İmza	Doç.Dr. Ali TÜRKER
Davetli Bilgileri-İmza	Dr. Ayşe BİNOL AKDAĞ
Davetli Değerlendirmesi	Kanserden korunmak için dikkat etmemiz gerekenler nelerdir, kanser erken teşhis ve tedavileri nelerdir ve zaman zaman yapılmaktadır konularında eğitim verildi.

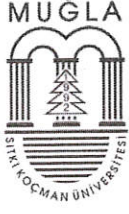


ORTACA MESLEK YÜKSEKOKULU ETKİNLİK BİLDİRİM FORMU	
Etkinlik Tarihi	06.11.2024
Düzenleyen Birim	Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü Seyahat Turizm ve Eğlence Hizmetleri Bölümü Bitkisel ve Hayvansal Üretim Bölümü Park ve Bahçe Bitkileri Bölümü
Davetli Kurum/Kuruluş/Kişi	Sağlık Bakanlığı / Ortaca İlçe Sağlık Müdürlüğü
Etkinlik Türü	Organ Bağışı Bilgilendirme Semineri
Katılımcı Sayısı (Öğrenci)	
Etkinliğe Dahil Olan Bölümler/Programlar	Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü Seyahat Turizm ve Eğlence Hizmetleri Bölümü Bitkisel ve Hayvansal Üretim Bölümü Park ve Bahçe Bitkileri Bölümü
Sorumlu Öğretim Elemanı İsim -İmza	Öğr.Gör. Derya BAĞ
Davetli Bilgileri-İmza	Sema ARMAĞAN
Davetli Değerlendirmesi	Organ bağışı ferikendalik haftası kapsamında Ortaca Meslek Yüksekokulu ziyaret edilmiş olup, öğrencilere organ bağışının önemi anlatılmıştır. Öğrencilerle soru-cevap şeklinde söyleşi yapılarak 18 tane üzeri gönüllü öğrencilerden bopas alınmıştır.



MUĞLA SITKI KOÇMAN ÜNİVERSİTESİ
ORTACA MESLEK YÜKSEKOKULU

ORTACA MESLEK YÜKSEKOKULU ETKİNLİK BİLDİRİM FORMU	
<i>Etkinlik Tarihi</i>	15.03.2024
<i>Düzenleyen Birim</i>	Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Programı Aşçılık Bölümü
<i>Davetli Kurum/Kuruluş/Kişi</i>	Şef Mavi Fethiye
<i>Etkinlik Türü</i>	Öğrenci-Sektör Buluşması
<i>Katılımcı Sayısı (Öğrenci)</i>	50
<i>Etkinliğe Dahil Olan Bölümler/Programlar</i>	Aşçılık
<i>Sorumlu Öğretim Elemanı İsim -İmza</i>	Öğr.Gör.Dr. Şelma ATABEY
<i>Davetli Bilgileri-İmza</i>	 Onur Arslan
<i>Davetli Değerlendirmesi</i>	Öğrenci arkadaşlarımız ile buluştuk mesleğimize aşçılığa çok istekli olduklarını gördük çok mutlu olduk. İyiki geldik sorulan soruları cevapladık. Başarılar diliyoruz.



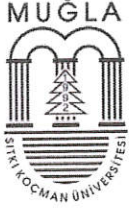
MUĞLA SİTKİ KOÇMAN ÜNİVERSİTESİ
ORTACA MESLEK YÜKSEKOKULU

ORTACA MESLEK YÜKSEKOKULU ETKİNLİK BİLDİRİM FORMU	
Etkinlik Tarihi	12.03.2024
Düzenleyen Birim	Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü Turizm ve Seyahat Hizmetleri Bölümü
Davetli Kurum/Kuruluş/Kişi	Prime Beach Hotel Marmaris
Etkinlik Türü	Öğrenci-Sektör Buluşması
Katılımcı Sayısı (Öğrenci)	
Etkinliğe Dahil Olan Bölümler/Programlar	Turizm ve Otel İşletmeciliği Aşçılık Turist Rehberliği Turizm ve Seyahat Hizmetleri
Sorumlu Öğretim Elemanı İsim -İmza	Doç. Dr. Ali TAREK
Davetli Bilgileri-İmza	Gitem Dilerim
Davetli Değerlendirmesi	#Karsıtama son derece misafirperver. #sunum organizasyonu ve alan temini yeterliydi. #öğrenci ilgisi ve katılım sayıları yeterliydi. Teşekkür ederiz.



MUĞLA SİTKİ KOÇMAN ÜNİVERSİTESİ
ORTACA MESLEK YÜKSEKOKULU

ORTACA MESLEK YÜKSEKOKULU ETKİNLİK BİLDİRİM FORMU	
Etkinlik Tarihi	28.03.2024
Düzenleyen Birim	Seyahat Turizm ve Eğlence Hizmetleri Bölümü Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü
Davetli Kurum/Kuruluş/Kişi	Montana Pine Resort Hotel & SPA Fethiye
Etkinlik Türü	Öğrenci-Sektör Buluşması
Katılımcı Sayısı (Öğrenci)	47
Etkinliğe Dahil Olan Bölümler/Programlar	Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı Turizm ve Seyahat Hizmetleri Programı Turist Rehberliği Programı Aşçılık Programı
Sorumlu Öğretim Elemanı İsim -İmza	Doç. Dr. Ali TÜRKER
Davetli Bilgileri-İmza	
Davetli Değerlendirmesi	<p>Ali TÜRKER BİR JE DİĞER ÖĞRETİM GÖREVLİSİ OLAN AKADANLARA İLGI VE ALAKA LARINDAN DOLAYI GOK TEFEKÜR EDERİZ.-</p> <p>MONTANA PINE RESORT MANAGEMENT</p>



MUĞLA SİTKİ KOÇMAN ÜNİVERSİTESİ
ORTACA MESLEK YÜKSEKOKULU

ORTACA MESLEK YÜKSEKOKULU ETKİNLİK BİLDİRİM FORMU

Etkinlik Tarihi	19.03.2024
Düzenleyen Birim	Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Programı Seyahat Turizm ve Eğlence Hizmetleri Programı
Davetli Kurum/Kuruluş/Kişi	TUİ BLUE Sensatori Akra Fethiye
Etkinlik Türü	Öğrenci-Sektör Buluşması
Katılımcı Sayısı (Öğrenci)	66
Etkinliğe Dahil Olan Bölümler/Programlar	Turizm ve Seyahat Hizmetleri Programı Turist Rehberliği Programı Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı Aşçılık Programı
Sorumlu Öğretim Elemanı İsim -İmza	Doç.Dr. Ali TÜRKER
Davetli Bilgileri-İmza	Akra Fethiye Mine Aydenir /İK Md.
Davetli Değerlendirmesi	Turizm eğitimi veren fakültelerimizin öğrenim sürelerini biraz daha kısa tutarak bazı eğitim şekline sektörde istihabı sağlamak daha verimli olacaktır. Ayrıca turizm öğrencilerimizde eğitim süreci boyunca en az bir yabancı dilin aktif olarak öğretilmesi de sektöre kalifiye çalışan yetiştirilmesi açısından önemli olacaktır.



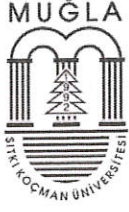
MUĞLA SITKI KOÇMAN ÜNİVERSİTESİ
ORTACA MESLEK YÜKSEKOKULU

ORTACA MESLEK YÜKSEKOKULU ETKİNLİK BİLDİRİM FORMU	
Etkinlik Tarihi	20.03.2024
Düzenleyen Birim	Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Programı Seyahat Turizm ve Eğlence Hizmetleri Programı
Davetli Kurum/Kuruluş/Kişi	SETUR
Etkinlik Türü	Öğrenci-Sektör Buluşması
Katılımcı Sayısı (Öğrenci)	57
Etkinliğe Dahil Olan Bölümler/Programlar	Turizm ve Seyahat Hizmetleri Programı Turist Rehberliği Programı Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı
Sorumlu Öğretim Elemanı İsim -İmza	Doç.Dr. Ali TÜRKER
Davetli Bilgileri-İmza	Mert Mutaz
Davetli Değerlendirmesi	Eğitimin verimliliğinden, Hocalarımla bize göstermiş olduğu misafirperverlikten çok memnun kaldığımızı belirtmek isterim. Bizim Seyahat operatörleri olarak Turizm Bölümü Üniversitemizden beklenmekte sinerji tokum kurulum seton önüne planlanmıştır. Hatırlanır ilkinci haftası biten sinerji tokumları bizlerin operasyon sürecine uygun. Bu konuda bir geliştirme yapılırsa memnun olacağız.



MUĞLA SİTKİ KOÇMAN ÜNİVERSİTESİ
ORTACA MESLEK YÜKSEKOKULU

ORTACA MESLEK YÜKSEKOKULU ETKİNLİK BİLDİRİM FORMU	
Etkinlik Tarihi	22.03.2024
Düzenleyen Birim	Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü
Davetli Kurum/Kuruluş/Kişi	GEMAD Güney Ege Marmaris Aşçılar Derneği
Etkinlik Türü	Öğrenci-Sektör Buluşması
Katılımcı Sayısı (Öğrenci)	49
Etkinliğe Dahil Olan Bölümler/Programlar	Aşçılık Programı
Sorumlu Öğretim Elemanı İsim -İmza	Öğr.Gör. Dr. Selma ATABEY
Davetli Bilgileri-İmza	Gelen Deniz
Davetli Değerlendirmesi	Güney Ege Marmaris Aşçılar Derneği olarak Mutfak Setleri ve Sorumluları ile toplam 18 kişilik ekiple okulumuzun ziyaretinde verimli kısa sürelimsi ve öğrencilerden cu alınarak verimli bir etkinlikten mutluok duyduk teşekkürler



MUĞLA SITKI KOÇMAN ÜNİVERSİTESİ
ORTACA MESLEK YÜKSEKOKULU

ORTACA MESLEK YÜKSEKOKULU ETKİNLİK BİLDİRİM FORMU	
Etkinlik Tarihi	20.03.2024
Düzenleyen Birim	Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Programı Seyahat Turizm ve Eğlence Hizmetleri Programı
Davetli Kurum/Kuruluş/Kişi	DORIA HOTEL BODRUM
Etkinlik Türü	Öğrenci-Sektör Buluşması
Katılımcı Sayısı (Öğrenci)	71
Etkinliğe Dahil Olan Bölümler/Programlar	Turizm ve Seyahat Hizmetleri Programı Turist Rehberliği Programı Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı Aşçılık Programı
Sorumlu Öğretim Elemanı İsim -İmza	Doç.Dr. Ali TÜRKER
Davetli Bilgileri-İmza	Birsen Akay
Davetli Değerlendirmesi	Öğrenciler çok yararlı. Öğretmenleri sıcakla ve yaklaşımları gayet güzeldi. Yeniden gelmeyi düşünüyorum

MUĞLA SITKI KOÇMAN ÜNİVERSİTESİ

ORTACA MESLEK YÜKSEKOKULU

DANIŞMAN ÖĞRENCİ TOPLANTI TUTANAĞI ÖRNEĞİDİR

Ortaca Meslek Yüksekokulu iş süreç takviminde 04-08/11/2024 tarih aralığında gerçekleştirilmek üzere duyurulan danışman öğrenci toplantısı 08/11/2024 tarihinde 12.30 saatinde Bar uygulama salonunda gerçekleştirilmiş olup, toplantıya Ek1’de imzası bulunan 24 öğrenci katılmıştır.

Toplantıda öğrencilerle eğitimlerin yeterliliği, seçmeli dersler, uygulamalar, malzeme alımları, yemek ve etkinlikler detaylı bir şekilde konuşulmuş ve öğrencilerin bu konudaki görüş, soru ve önerileri alınmıştır. Öğrencilerin istek ve talepleri seçmeli derslerin artırılması, alan derslerinin artırılması, mutfak uygulama alanının faaliyete geçirilmesi, harç bedellerinin düşürülmesi, birlik, koordinasyon, motivasyonu sağlayıcı yemekli etkinliklerin yapılması şeklinde olmuştur.

Öğrencilerin bu konulara yönelik yapılamam nedenleri detaylı açıklanmıştır.

Toplantıya 2024-2025 Eğitim-Öğretim dönemi için başarı dilekleriyle son verilmiştir.

08.11.2024

Doç. Dr. Selma ATABEY

MUĞLA SITKI KOÇMAN ÜNİVERSİTESİ ORTACA MESLEK YÜKSEKOKULU

ÖĞRENCİ DANIŞMAN TOPLANTI TUTANAĞI

TARİH/SAAT: 08.11.2024 / 12.30

BÖLÜM/PRGOGRAM:	OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ/ AŞÇILIK PROGRAMI
DANIŞMANIN ADI SOYADI:	Doç. Dr. Selma ATABEY
TOPLANTIDA GÖRÜŞÜLEN KONULAR:	
Seçmeli ders	Seçmeli derslerin daha fazla olması, özellikle alanlarıyla alakalı seçmeli derslerin (teorik veya uygulamalı) sayısının artırılması talep edilmiştir. Böylece öğrenciler ilgilerinin olduğu konularla alakalı bilgi ve beceri sahibi olma fırsatı yakalayabileceklerini düşünmektedir. Özellikle baharatlar, peynirler gibi teorik, ekmek üretimi, fermantasyon ürünler, Türk mutfağı gibi uygulamalı dersler örnek verilmiştir.
Uygulama mutfağı	Uygulama alanlarının iş güvenliği nedeniyle kapalı olması, yeterince kaliteli bir eğitim alınamamasına neden olmaktadır. Öğrenciler tarafından konuyla alakalı çözümün ivedilikle sağlanması talep edilmiş ve mezun olunmadan eğitimlerinin olması gerektiği gibi tamamlama istekleri ifade edilmiştir.
Öğle yemeği	Okul içerisinde yemek yiyebilecekleri bir alan olmadığı ve sürekli Fast Food ürünler tüketmek zorunda kaldığı için öğle yemeği talebi yapılmıştır. Özellikle mutfağın kapalı olması ile birlikte derslerde yapılan üretimleri tüketmek gibi bir imkan da olmayınca öğle yemeğine talep daha da artmıştır.