

II. ÜNİVERSİTE-TURİZM SEKTÖRÜ İŞ BİRLİĞİ ÇALIŞTAYI

Çalıştay Düzenleme Kurulu

Prof. Dr. Şule AYDIN

Prof. Dr. İbrahim YILMAZ

Prof. Dr. Nilüfer ŞAHİN PERÇİN

Doç. Dr. Duygu EREN

Doç. Dr. Şule ARDIŞ YETİŞ

Dr. Öğr. Üyesi Nurgül ÇALIŞKAN

Dr. Neşe YILMAZ

Dr. Meral BÜYÜKKURU

Dr. Zeynep ÇOKAL

Dr. Firdevs YÖNET EREN

Giriş

Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi (NEVÜ) Turizm Fakültesi tarafından ikincisi organize edilen II. Üniversite-Turizm Sektörü İş Birliği Çalıştayı, 18 Mayıs 2022 tarihinde NEVÜ Vali Şinasi Kuş Kültür ve Kongre Merkezi'nde düzenlenmiştir. Çalıştay, Üniversitemiz Rektörü Prof. Dr. Semih AKTEKİN, turizm sektörünün değerli temsilcileri, üniversitemiz Turizm Fakültesi öğretim elemanları ve öğrencilerinin katılımı ile gerçekleştirmiştir.

Çalıştay, ülkemizdeki turizm fakültelerinin teşkilatlanma yapısı dikkate alınarak; Turizm İşletmeciliği, Seyahat Acentacılığı ve Turizm Rehberliği ile Gastronomi ve Mutfak Sanatları olarak üç ayrı oturum şeklinde düzenlenmiştir. Çalıştayda öğretim planları, staj, ders uygulamaları ve araştırmalar ile ilgili ortak projeler konusunda işbirliği olanakları tartışılmıştır. Ayrıca bölge turizminin işgören ihtiyacına uygun nitelikte mezunlar yetiştirilmesi, işletmelerin staj ve istihdam olanaklarını geliştirecek ve iyileştirecek stratejilerin belirlenmesi konularında öneriler sunulmuştur. Katılımcılar, turizm sektörü ile üniversite işbirliğinin güçlenmesini sağlayacak Çalıştayın düzenli hale getirilmesinden dolayı memnuniyetlerini dile getirmişler, turizm sektörü ile üniversite işbirliğinin güçlenmesini sağlayacak başka projelerin de hayata geçirilmesini istediklerini belirtmişlerdir. NEVÜ Turizm Fakültesi tarafından düzenlenen bu Çalıştay sonucunda, ortaya konulan sorun ve çözüm önerilerine ilişkin sektör beklentilerini karşılayan eylem planlarının Turizm Fakültesi tarafından hazırlanıp hayata geçirilmesi hedeflenmiştir.

Çalıştay Gündemi

Çalıştayda, katılımcılar tarafından aşağıda belirtilen konu başlıkları hakkında görüş ve çözüm önerileri aranmıştır:

- Turizm Fakültesinin bölümlerine ait öğretim planlarına ilişkin görüş ve önerilerin alınması.
- Öğrencilerin istihdam ve staj olanaklarının değerlendirilmesi.
- Fakülte- Turizm Sektörü İşbirliği konularına ilişkin görüş ve önerilerin alınması.
- Genel değerlendirme

Turizm İşletmeciliği Bölümü Oturumu

Moderatörlüğünü Turizm İşletmeciliği Bölüm Başkanı Doç. Dr. Duygu EREN'in yaptığı Çalıştayın Turizm İşletmeciliği oturumuna KAPTİD Başkanı Teyfik ÖLMEZ, KAPHİB Başkanı Levent AK, Dere Suites Cappadocia Genel Müdürü Oğuz KAHRAMAN, Crystal Kaymaklı Hotel & SPA Genel Müdürü Selahattin SİMİT, Ariana Sustainable Luxury Lodge Genel Müdürü Hediye ÇETE, Crowne Plaza Cappadocia, Nevşehir Genel Müdürü Murat ARSLAN, Uçhisar Kaya Otel Genel Müdürü Seçkin ÖZERLER, Göreme Kaya Otel Genel Müdürü Elif İNSELMAN, Göreme Kaya Otel Operasyon Müdürü Funda Seval ÖZ, Mustafa GÜDEROĞLU, sivil toplu kuruluşu ve konaklama İşletmeleri temsilcileri olarak katıldı. Turizm Fakültesi Turizm İşletmeciliği Bölümü'nden Prof. Dr. Şule AYDIN, Doç. Dr. Ebru GÜNEREN, Doç. Dr. Burcu Gülsevil BELBER, Doç. Dr. Şule ARDIÇ YETİŞ, Dr. Öğr. Üyesi Gaye DENİZ, Dr. Öğr. Üyesi Ozan ATSIZ, Öğr. Gör. Dr. Neşe YILMAZ, Arş. Gör. Dr. Gamze ÇOBAN YILDIZ, Arş. Gör. Dr. Onur Şevket YILDIZ ve Arş. Gör. Dr. Meral AKYÜZ Çalıştay oturumunda yer aldı. Ayrıca, oturuma öğrenci temsilcileri olarak Cem ALKAN, Dilara ŞAHİN, Naci Umut ÖNDER, Adem DENERİ, Meryem Naz ÜRÜN, M. Sefa KALKAN katıldı.

Çalıştay, sektörün öğrencilerde gözlemlendiği unsurlar tartışılarak başlamıştır. Sektör temsilcileri, daha önce kendilerine verilen ders görüş formlarını incelemişler ve kendi gözlemlerine de dayanarak, öğrenci ve mezunlarımızda yabancı dil konusunda önemli eksikliklerin olduğunu ifade etmişlerdir. Ancak,

2018 yılında, daha önce tespit edilen sektör temsilcilerinin beklentilerine dayanarak müfredatların güncellendiği, bu çalışmaların çıktısının da yeni yeni alınmaya başlanacağı hususu Turizm İşletmeciliği Bölümü öğretim elemanları tarafından dile getirilmiş ve bu durum sektör temsilcileri tarafından dikkate alınmıştır. Buna ilaveten, öğrenci ve mezunların saha da daha sorunsuz performans gösterebilmeleri için yabancı dil derslerinde pratiğe ağırlık verilmesinin yanı sıra sektör tecrübesinin de teşvik edilmesinin faydalı olacağı konusunda hemfikir olunmuştur. Derslerin de yabancı dilde verilmesinin hatta eğitim dilinin İngilizce olmasının çok faydalı olacağı sektör temsilcileri tarafından dile getirilse de Turizm İşletmeciliği Bölüm Başkanlığı bu hususta YÖK'ün farklı düşündüğünü ve anadilden başka bir dilde eğitimi tasvip etmediğini belirtmiştir. Ayrıca, bu kadar yoğun yabancı dil eğitimi veren tek fakültenin Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Turizm Fakültesi olduğu da vurgulanmıştır.

Sektör temsilcileri, ikinci yabancı dil konusunda, bölgede Latin Amerika pazarında hareketlenme ve potansiyel olduğu için başta İspanyolca olmak üzere Latin Amerika'da konuşulan dillere ağırlık verilmesi gerektiğini ifade etmişlerdir. Turizm işletmeciliği bölüm temsilcileri ise bu konuda ders hocası bulma sıkıntısının, bölümü oldukça zorladığını belirtmişlerdir. Öğrenci temsilcileri ise İngilizce konuşmayan milletlerin dillerini öğrenmenin daha faydalı olacağını ifade etmişler, Rusça ve Çincenin önemine dikkat çekmişlerdir. Sektör temsilcileri, bölgedeki turizm pazarının stabil olmamasının da hangi yabancı dillerin önemli olduğunu belirlemeyi zorlaştırdığını savunmuşlar, özellikle Korona salgını sonrası pazardaki ani değişimlere dikkat çekmişlerdir. Ani değişimlere örnek olarak bir dönem Çin pazarının ön planda olup, takip eden zamanlarda Ukrayna-Rusya pazarının önem kazandığı, daha sonra ise bambaşka bir yapının yeniden oluştuğundan bahsedilmiştir.

Sektör temsilcilerinden bazıları, bazı Avrupa ülkelerindeki uygulamalardan yola çıkarak öğrencilere sektörde çalışma zorunluluğu ve işletmelere öğrencileri istihdam etme zorunluluğu getirilmesini önerdiyse de bunun Türkiye şartlarında pek uygulanabilir bir seçenek olmadığı konusunda görüş birliği oluşmuştur. Ancak, öğrencilerin bölgede çalışmaya, bölge işletmelerinin de öğrenci ve yeni mezunları istihdam etmeye teşvikinin önemli olduğu görüş birliğine varılan hususlar arasındadır.

Kuşak farklılıkları da Çalıştayda ele alınan önemli hususlardandır. Sektör temsilcileri ve akademisyenler, Z kuşağında başta iletişim becerileri olmak üzere bazı önemli farklar olduğunu ifade etmişlerdir. Buna bağlantılı olarak eğitim metotlarının sektörün güncel ihtiyaçlarına cevap vermekten uzak olduğu da vurgulanmıştır. Farklı bir neslin, öğrenme metotlarının da farklı olması gerektiği düşünülmekte, geçmiş nesillere yönelik geliştirilip, halen kullanılmakta olan metotların sorgulanması gerektiği belirtilmektedir. Bunlara ilaveten, hem yabancı dil eğitimindeki sorunların hem de diğer alanlardaki eğitimin, temel eğitim ile sıkı bağlantısı olduğu konusunda görüş birliği mevcuttur. Bu hususların çözümünün, hem formal eğitim yapısının doğası hem de temel eğitim gibi kontrol edilmesi güç şartlardan geçtiği de dikkatlerden kaçmamıştır.

Mezunların, Kapadokya bölgesinde kalmaktaki isteksizliği de sektör temsilcileri tarafından gözlenmiştir. Sektör temsilcileri, bölgenin pek çok yere nazaran daha fazla kariyer olanağı sunduğunu düşünmektedirler. Ancak, mezunların başka bölgeleri tercih etme nedenlerinin başında daha fazla gelir elde etme isteği ve daha iyi çalışma şartları gelmektedir. Buna cevaben sektör temsilcileri de mezunlara, bölgede daha iyi şartlar sağlamaya çalışmaları gerektiğini kabul etmişlerdir. Ayrıca, öğrenci temsilcileri bölgede çalıştıkları takdirde herhangi bir sorunda 'ilk gözden çıkarılacak' grup olarak muamele gördüklerini ifade etmişlerdir. Bölüm temsilcileri, mezunların bu bölgede kalmalarını sağlamak için 'iş garantili fakülte' gibi bir uygulama başlatılabilmek için ortak çalışmalar yapılabileceğini belirtmişlerdir.

Salgın ile beraber öğrencilerin iletişim becerilerinin köreldiği de sektör temsilcileri tarafından gözlemlenen sorunlardandır. Hem bu soruna çözüm olarak hem de öğrencilerin sektöre daha iyi hazırlanması için sektör temsilcilerinin derslere katkı yapmasının önemi konusunda hemfikir olunmuştur. Uygulamalı eğitimlerin de artırılması ve bölgede yeni gelişen turizm türlerine yönelik eğitimlerin de programa dahil edilmesi önerilmiştir. Sektör temsilcileri ve akademisyenler bölgede yapılan çeşitli çalışmalara değinerek, yeni gelişen turizm türlerini genel olarak tartışmışlardır. Bunlara ilaveten, en büyük eksiğin sektör ve öğrencinin bir araya gelmemesi olduğu ifade edilmiştir. Sektör ve öğrencinin çeşitli platformlarda çok daha sık bir araya gelmesinin faydalı olacağı görüşü ön plana çıkmıştır.

Öğrencilerin ‘günü kurtarmak’ için sektörde çalıştığı, ancak bunun yanlış olduğu ve daha uzun vadeli bakış açısı geliştirmelerinin beklendiği sektör temsilcileri tarafından belirtilmiştir. Öğrenci temsilcileri de bu eleştiriyi kısmen kabul ettiklerini belirtmiş ancak bunun yani ‘günü kurtarma’ anlayışının tesadüfen olmadığını, zor şartlardan kaynaklandığını ifade etmişlerdir. Bunun için de öğrenciye sektörü sevdirmenin ve daha iyi çalışma şartları sunarak sektörde kalmalarını sağlamanın önemli olduğu vurgulanmıştır.

Salgının da etkisiyle dijital pazarlama gibi teknolojik konuların dünyada ön plana çıktığı ifade edilmiş, gelir yönetimi gibi konuların da daha fazla önem kazandığı vurgulanmıştır. Derslere daha fazla dahil edilmesinde fayda görülen konular arasında kriz yönetimi de sayılmıştır.

‘Alaylı-mektepli’ ayrımı da öğrenci temsilcileri ve sektör temsilcileri tarafından ele alınmıştır. Daha yüksek eğitilmiş personelin kariyer yollarının ‘alaylı’ diye tabir edilen sadece sektörde yetişmiş personele göre çok daha farklı olduğu, eğitilmiş personelin kariyer basamaklarını daha hızlı tırmanma imkanının olduğu ve bu nedenlerle eğitilmiş personelin daha uzun vadeli bakış açısı geliştirmesinin beklendiği vurgulanmıştır. Kısa vadede işletmeler için ‘alaylı’ personelin daha değerli olabileceği de belirtilmiştir. Öğrencilerden ve mezunlardan ‘eğitimi ile fark yaratmaları’ beklendiği ifade edilmiştir.

Son olarak sektör temsilcileri her türlü desteğe hazır olduklarını ifade ederken, bölüm akademisyenleri de, sektördeki değişimlerden daha iyi haberdar olmak için, sektörden daha fazla geribildirim talep etmişlerdir. Ayrıca yeni kuşakları anlayabilmek için daha fazla empati geliştirme gerekliliği özeleştirisi de sektör temsilcileri tarafından yapılmıştır.

Sorunlar

Turizm İşletmeciliği oturumunda aşağıdaki sorunlar tespit edilmiştir:

- Öğrencilerin İngilizceyi kullanma becerisinde yetersizlik,
- İkinci yabancı dillerde bölgenin pazar yapısına uygun dil eğitimi eksikliği,
- Özellikle ikinci yabancı dilde öğretim elemanı bulma sıkıntısı,
- Bölgedeki turizm pazarının stabil olmamasının, hangi yabancı dillerin önemli olduğunu belirlemeyi zorlaştırması,
- Mezunların, Kapadokya bölgesinde kalmaktaki isteksizliği,
- Z kuşağı ile iletişimde önemli farklılıklar ve buna bağlı olarak eğitim metotlarının sektörün güncel ihtiyaçlarına cevap vermekten uzak olması
- Herhangi bir sorunda öğrencilerin, ‘ilk gözden çıkarılacak’ grup olarak muamele görmesi,
- Salgın ile beraber öğrencilerin iletişim becerilerinin körelmesi,
- Sektör ve öğrencilerin bir araya gelememesi,

- Öğrencilerin 'günü kurtarmak' için sektörde çalışması,
- Alaylı-mektepli ayrımı.

Çözüm Önerileri

- Yabancı dil derslerinde pratiğe ağırlık verilmesi,
- Sektör tecrübesinin teşvik edilmesi,
- Derslerin de yabancı dilde verilmesinin hatta eğitim dilinin İngilizce olması,
- Bölgede Latin Amerika pazarında hareketlenme olduğu için başta İspanyolca olmak üzere diğer Latin dillere ağırlık verilmesi,
- Öğrencilere sektörde çalışma zorunluluğu ve işletmelere de öğrencileri istihdam etme zorunluluğu getirilmesi,
- Öğrencilerin bölgede çalışmaya özendirilmesi,
- Bölgedeki işletmelerin, öğrenci ve yeni mezunları istihdam etmeye teşvik edilmesi,
- Farklı öğrenme metotlarının kullanılması,
- Mezunların, bölgede kalması için daha iyi şartlar sağlanması,
- Sektör temsilcilerinin derslere katkı yapması,
- Uygulamalı eğitimlerin de artırılması
- Bölgede yeni gelişen turizm türlerine yönelik derslerin eğitim öğretim programına dahil edilmesi,
- Öğrenciye sektörü sevdirmeli ve daha iyi çalışma şartları sunarak sektörde kalmalarının sağlanması,
- Dijital pazarlama, gelir yönetimi, kriz yönetimi gibi derslerin müfredata eklenmesi,
- Yüksek eğitilmiş personelin kariyer yollarının 'alaylı' diye tabir edilen sadece sektörde yetiştirilmiş personele göre çok daha farklı olması, eğitilmiş personelin kariyer basamaklarını daha hızlı tırmanma imkanının olması ve bu nedenlerle eğitilmiş personelin daha uzun vadeli bakış açısı geliştirmesi,
- Sektördeki değişimlerden daha iyi haberdar olmak için, sektörden daha fazla geribildirim alınması,
- Yeni kuşakları anlayabilmek için daha fazla empati geliştirilmesi.

Eylem Planı¹

Katılımcıların görüşleri doğrultusunda belirlenmiş olan sektörün sorunları ve çözüm önerileri, eylem planına dönüştürülmüş ve akademik olarak yürütülebilecek faaliyet ve adımlar belirlenmiştir. İlgili eylem planını oluşturan temel konular/kararlar aşağıda sunulmuştur:

- Öğrencilerin yabancı dil becerilerini, özellikle konuşma becerilerini geliştirmek için konuşma dersleri konulması,
- Fulbright ile gelen yabancı kişilerin (native speakers) konuşma derslerine girmesi,
- Öğrencilerin yabancı dil seviyelerinin gelişimi için değişim programlardan yararlanılması ve değişim programlarının sayılarının artırılması,
- Öğrencilerin yurt dışında staj yapabilmeleri için işbirliği anlaşmalarının yapılabilirliğinin araştırılması,
- Bölümle ilgili ortak lisans programlarının araştırılması,

¹ Turizm Fakültesi, Turizm İşletmeciliği Bölümü tarafından hazırlanmıştır.

- Öğrencilerin konuşma becerilerini artırmak için aktiviteler düzenlenmesi,
- İspanyolca dersi hali hazırda eğitim öğretim müfredatında mevcut olduğu için bu dersi verebilecek öğretim elemanı temin edilmesi,
- Öğrencilerin sektörü daha fazla tanıması için sektör gezilerinin sayısının ve çeşitliliğinin artırılması,
- Daha fazla sektör temsilcisinin derslere davet edilmesi,
- Eğitim öğretim planına getiri yönetimi, dijital pazarlama, kriz yönetimi gibi derslerin eklenmesi,
- Bölgedeki turizm türlerini içeren bir dersin eğitim öğretim planına eklenmesi,
- Eğitim öğretim planına “sektör dersi”, “sektör seminerleri” gibi bir dersin eklenmesi ve bu ders kapsamında her hafta bir sektör temsilcisinin öğrencilere ders vermesi.
- Öğrencilerin bölgede daha fazla istihdam edilmesi ve staj yapabilmesi için KAPTİD ile hali hazırda protokol imzalanmıştır. Bu kapsamda, turizm işletmeleri ile münferit protokoller imzalanması,
- Rusça, Çince ve bölgenin pazar yapısına uygun diğer dillerin eğitim öğretim planına eklenmesi ve söz konusu dillerde öğretim elemanı temin edilmesi için çalışmalar yapılması,

Seyahat Acentacılığı ve Turist Rehberliği Oturumu

Moderatörlüğünü Turizm Rehberliği Bölüm Başkanı Prof. Dr. İbrahim YILMAZ'ın yaptığı Seyahat Acentacılığı ve Turist Rehberliği Oturumuna, NERO Yönetim Kurulu Üyesi ve profesyonel turist rehberi Hasret Muharrem ASLAN, Anahita Turizm Seyahat Acentası Sahibi ve Turist Rehberi Metin GÖKŞEN, Rock City Travel Seyahat acentası sahibi Coşkun KIRTIL, profesyonel turist rehberi Nevzat GÜNDÜZ, profesyonel turist rehberi Mustafa UYSUN ve profesyonel turist rehberi Özge ÖZTÜRK ile Turizm Rehberliği Bölümü öğretim elemanlarından Doç. Dr. Bekir Bora DEDEOĞLU, Dr. Öğr. Üye. Nurgül ÇALIŞKAN, Dr. Öğr. Üye. Meral DURSUN KÜÇÜKOĞLU, Dr. Öğr. Üye. İ. Akın ÖZEN, Arş. Gör. Dr. Zeynep ÇOKAL, Arş. Gör. Dr. Meral BÜYÜKKURU, Öğr. Gör. Hülya CEYLAN, Öğr. Gör. Filiz YÜKSEL, Arş. Gör. Filiz DALKILIÇ ve Arş. Gör. Aybüke ÖZSOY katılmıştır. Oturumda ayrıca Selinay DUMAN, Doğukan HASKALFALI, Sefa Merve SEZGİN, Necla ŞEKER ve Büşra YAMANGİL öğrenciler adına yer almıştır.

Seyahat Acentacılığı ve Turizm Rehberliği oturumunda ele alınan konular çerçevesinde tespit edilen sorunlar ve çözüm önerileri aşağıda sunulmaktadır.

Sorunlar

Seyahat Acentacılığı ve Turist Rehberliği oturumunda aşağıdaki sorunlar tespit edilmiştir:

- Uygulama eksikliği,
- Bölgeyi tanımayan (sosyal, kültürel, doğal) rehberlik yapması,
- Rehberlik öğrencilerinin derslerin (özellikle yabancı dil) önemini farkında olmaması,
- Rehberlik mesleğinin önemini, saygınlığını vurgulayan derslerin ders planlarında yer verilmemesi,
- Öğrencilerin yabancı dil derslerine ilgisiz olması,
- Öğrencilerde yabancı dil pratiği eksikliği,
- Öğrenci gezilerinde devamsızlık sorunu,
- Yabancı dil olarak sadece İngilizce'de yoğunlaşılması,
- İkinci dilden kokart alma oranının azlığı,
- Öğrencilerin staj ve iş yeri bulamaması,
- Okulun geç kapanması,
- Akademik çalışmaların görünür olmaması,
- Bölgede kültür ve sanat çalışmalarının yetersizliği,
- Bölge tanıtımında eksiklikler, yetersizlikler
- Sektörde yetişmiş personel bulunamaması,
- Pandemi nedeniyle eğitilmiş olan işgücünün sektörden ayrılması,
- Sektör-Üniversite işbirliğine karşılıklı olarak kapalı olması,
- Çevre kirliliği,
- Bölgedeki endemik bitkilerin, ceviz ağaçlarının ve acı bademlerin korunması,
- Bölgedeki peyzaj ve temizlik çalışmalarının yetersizliği,

Çözüm Önerileri

- Rehberlik mesleğinde uzmanlık alanlarına göre güncel bilgilere dayalı uygulamalı derslerin ders planlarına eklenmesi,
- Tur rehberlerinin empati kurma kabiliyetlerinin artırılması (Turistler, Şoförler vb.),

- Psikolojik danışmanlık ve iş ahlakı dersi konulması,
- Öğrenciler mevcut rehberlerle işbirliği yapmalı ve turlara katılması,
- Mevcut öğrencilere rehber yardımcılar olarak çalışma imkânı sunulması,
- İkonografi dersinin ders planlarına eklenmesi,
- Deneyime dayalı ders içerikleri (Geziler, rehber tanışmaları vb) oluşturulması,
- Yabancı dil öğrenirken hata yapmaktan korkmamak ve çekinmemek konusunda öğrencilerin teşvik edilmesi ,
- İspanyolca dil eğitimi verilmesi,
- Öğrencilerin apranti olarak turlara katılması, rehberin anlatım ve davranış tarzını gözlemlemesi,
- Öğrencilere işleri duyurmak amacı ile telefon üzerinden bir iletişim ağı grubu kurulması,
- Tur esnasında apranti öğrencilerin tura daha çok dahil edilmesi,
- Turizm bölümlerinin akademik takvimlerinin erken bitecek şekilde planlanması,
- Şubat-Mart aylarında öğrenciler için apranti planlamalarının yapılması,
- Üniversitede kültür ve sanat etkinliklerinin ve akademik çalışmaların arttırılması,
- Bölge tanıtımında kullanılan görsel materyallerin güncellenmesi ve sosyal medya kullanımı,
- Üniversite - Valilik işbirliğinde bölgede oldukça fazla bulunan ve diğer bitkilere zarar veren ökse otu hakkında bilinçlendirme ve engelleme çalışmalarının yapılması,
- Vadi içindeki döküntü ve enkazların kaldırılması,
- Apranti konusunda Üniversite ile NERO ve TURSAB Kapadokya BYK arasında işbirliği yapılması,

Eylem Planı²

Katılımcıların görüşleri doğrultusunda belirlenmiş olan sektörün sorunları ve çözüm önerileri, eylem planına dönüştürülmüş ve akademik olarak yürütülebilecek faaliyet ve adımlar belirlenmiştir. İlgili eylem planını oluşturan temel konular/kararlar aşağıda sunulmuştur

- Öğrencilerin yabancı dil seviyelerinin gelişimine yönelik değişim programlarından faydalanmaları için teşvik edilmesi, değişim programlarının sayılarının ve çeşitliliğinin artırılması,
- Yurt dışında öğrenci stajı için işbirlikleri araştırmak ve uygulamaya geçirmek,
- Sektör temsilcilerinin daha sık derslere davet edilmesi,
- Öğrenci motivasyonunu arttırmak için ünlü gezgin/seyyahların davet edildiği etkinliklerin düzenlenmesi,
- Öğrencilerin apranti olarak turlara katılabilmesi amacıyla NERO ve TURSAB Kapadokya BYK arasında işbirliği yapılması ve apranti programının sezon başlamadan önce (Şubat-Mart aylarında) belirlenmiş olması,
- İkonografi dersinin eğitim-öğretim müfredatında yer alması,
- Deneyim kazandırmaya yönelik öğrencilerin Seçmeli Seminer derslerinde hazırladıkları içeriklerin uygulamaya dönüştürülmesi (yerinde anlatım),
- İspanyolca dersini yürütebilecek öğretim elemanı eksikliğinin giderilmesi,
- Akademik takvimin erken tamamlanması için öneri sunmak,
- Öğrencilerin sektörü daha iyi tanıyabilmeleri için sektör gezilerinin sayısının ve çeşitliliğinin arttırılması,

² Turizm Fakültesi, Turizm Rehberliği Bölümü tarafından hazırlanmıştır.

- Kapadokya bölgesini tüm yönleriyle ele alan ve bir uygulama gezisi de içeren dersin eğitim-öğretim müfredatında yer alması,
- Kapadokya turizmi ile ilgili yapılan akademik çalışmaların arşivlenmesi ve web site üzerinden paylaşılması,
- Sektör yöneticilerinin ve paydaşların araştırılmasını istedikleri konulara/sorunlara yönelik önerilerinin alınması, işbirlikleri sağlanarak proje çerçevesinde araştırmaların yürütülmesi ve sonuçlarının paylaşılması.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Oturum Raporu

Moderatörlüğünü Prof. Dr. Nilüfer ŞAHİN PERÇİN'in yaptığı oturuma, Kapadokya Aşçılar Derneği (KAPASDER) Başkanı Mehmet NERGİZ, Dinler Otel Ürgüp Mutfak Şefi Mehmet KAYA, KAPASDER Yönetim Kurulu Üyesi ve Old Restaurant İş Yeri Sahibi Birkan DEMİRCAN, KAPASDER Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı ve Steakhouse Mutfak Şef Yardımcısı Mehmet AKSAN, KAPASDER Üyesi ve Şefremzi Restaurant İşyeri Sahibi Remzi GÜÇLÜ, KAPASDER Yönetim Kurulu Üyesi ve Gaziantep Lezzetleri İş Yeri Sahibi Rıza ARICI, KAPASDER Yönetim Kurulu Üyesi ve Arzum Pastanesi Mutfak Şefi Ahmet DEMİR, KAPASDER Yönetim Kurulu Üyesi ve Yunak Evleri Otel Mutfak Şefi Mehmet Mustafa BUĞRUL, KAPASDER Üyesi-Gençlik Kolları Başkanı ve Areni Restaurant Mutfak Şefi Yalçın ÖZCAN, Sacred House Mutfak Şefi Ayşenur NAR, Sacred House Mutfak Şef Yardımcısı Ümran TÖRE UĞRAŞBUL, Kayseri Hava İkmal Executive Chef Nurettin YURTTAŞ, Argos In Cappadocia Yiyecek İçecek Müdürü Mutlu ŞENLİK ve Argos In Cappadocia İnsan Kaynakları Müdürü Halil TEKİN ile birlikte Turizm Fakültesi öğretim elemanlarından Prof. Dr. Lütfi BUYRUK, Doç. Dr. İbrahim İLHAN, Doç. Dr. Emine KALE, Doç. Dr. Emrah KESKİN, Doç. Dr. Günay EROL, Öğr. Gör. Durmuş Ali AYDEMİR, Arş. Gör. Dr. Meral BÜYÜKKURU, Arş. Gör. Firdevs YÖNET EREN ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencileri Özge KEÇE, Fatma KARAKOÇ, İlayda ÇEVİK, Okan KACAROĞLU, Kübra ÖZKARA ve Dilber TÜTEN katılmıştır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları oturumunda ele alınan konular çerçevesinde tespit edilen sorunlar ve çözüm önerileri aşağıda sunulmaktadır.

Sorunlar

Gastronomi ve Mutfak Sanatları oturumunda aşağıdaki sorunlar tespit edilmiştir:

- Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü ders müfredatında birbirine benzeyen derslerin bulunması,
- Öğrencilerin Kapadokya Bölgesinde 3-4 ay şeflerin yanında eğitim aldıktan sonra bölgede kalmayıp kıyı kesimlerdeki otelleri tercih etmeleri, öğrencilerin bölgede otellerinde uzun süreli kalmaması,
- Sektördeki Mutfak Uygulamalarında yetersizlikler veya bazı işletmelerdeki ustaların öğrenmeden uzak yaklaşımları,
- Lise düzeyindeki öğrencilerin çalışma ücretleri devlet karşılıyorken, üniversite düzeyindeki öğrencilerin çalışma ücretinin devlet tarafından karşılanmayıp otel yönetimi tarafından karşılanması,
- Öğrencilerin çalışma yerlerine ulaşım sorunu,
- KYK'da kalan öğrencilerin giriş-çıkış saatlerindeki prosedürden dolayı otel ve restoranların çalışma saatleri ile öğrencilerin çalışma saatleri uyumlamaması,
- Derslerin uygulama kısımlarının eksikliği,
- Bölgedeki çalışan şefler ile öğrenciler arasında iletişim eksikliği,
- Akademik takvim sebebiyle eğitimin geç bitmesi nedeniyle eğitimin bittiği döneme kadar işletmelerin personel ihtiyacının çoğunluğunun karşılanması ve staj için üniversite öğrencileri yerine turizm lisesi öğrencilerinin tercih edilmesi,
- Öğrencilerin müşteri psikolojisi hakkında yeterli deneyim ve bilgi sahibi olmamasından dolayı öğrenci- müşteri iletişim problemlerinin olması,
- Öğrencilerin yabancı dil bilgisi, mevcut gündem ve güncel sorunların takip edilmesi, maliyet ve cost sistemleri konusunda yetkinliklerinin eksikliği,

- Gastronomi alanındaki yeni trendler ve yöresel yemekler konusunda öğrencilerde bilgi ve uygulama eksikliği,
- Sektör ve üniversite iş birliği kapsamında proje azlığı,
- Ünlü şeflerin Fakültede workshop düzenleyebilmeleri için mali problemlerin yaşanması ve sponsor eksikliği,
- Yöresel yemekler konusunda standart reçetelerin bilinmemesi,
- Uygulama mutfağının yetersizliği,

Çözüm Önerileri

- Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü ders müfredatında birbirine benzeyen derslerin birleştirilmesi veya derslerin içeriklerinin zenginleştirilerek farklılaştırılması,
- Öğrenciler Kapadokya Bölgesindeki otellerde çalışmasını teşvik etmek için üniversite- sektör işbirliğinin güçlendirilmesi, bölgedeki işletmelerin öğrencilere daha çok tanıtımının yapılması ve Sektöre öğrencileri teşvik edici uygulamaların önerilmesi,
- Üniversite düzeyindeki öğrencilerin staj ücretinin devlet tarafından karşılanmasına yönelik hükümetin çalışmalarının takip edilmesi ve bu konuda işletmelerin bilgilendirilmesi,
- Kurumsal üst düzey yazı ile sadece Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğrencileri için KYK giriş saatlerine uygunluk açısından izin alınması,
- Öğrenciler belirli sayılarda bölünerek hafta sonu otel veya restoranlardaki mutfak şeflerinin yanına uygulama amaçlı gönderilmesi,
- Bir sosyal medya hesabında grup kurularak öğrencilerin ve şeflerin gruba dahil olması, sektördeki bir ihtiyaç durumunda bu gruptan haberleşilmesi ve işletmelerle ilgili deneyimlerin paylaşılması,
- Akademik takvim değişikliğinin sektör şartlarına uygun şekilde Üniversite Senatosuna önerilmesi,
- Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ders Müfredatına Mutfak Psikolojisi dersinin eklenmesi,
- Öğrencilerin yabancı dil bilgisi, mevcut gündem ve güncel sorunların takip edilmesi, maliyet ve cost sistemleri konusunda yetkinliklerinin geliştirmek için müfredattaki eksikliklerin giderilmesi,
- Gastronomi alanındaki yeni trendler olarak Fine Dining, klasik yöresel sunumlar, minimize edilmiş sunumlar, farklı bitki ve baharatların değerlendirilmesi, klasik ile yeniliğin birleştirilmesi gibi derslerin müfredata eklenmesi,
- Sektör ve üniversite iş birliği ile projeler üretilmesi, israf ve atık yönetimi ile ilgili çalışmalar yapılması ve Kapadokya Gastro Festivali yapılması ve devam ettirilmesi,
- Ünlü şeflerin workshop düzenlemeleri için sponsor bağlantılarının sağlanması,
- Şeflerin derslere geldiği eğitimlerde standart reçetelerin belirlenmesi ve derslerin bu reçeteler doğrultusunda yürütülmesi veya güncellenmesi,
- Patenti alınan ürünlerin bulunduğu bir kitap çıkarılması ve bölgesel mutfak ön plana çıkarıldığı basılı yayınların çoğaltılması,
- Uygulama mutfağının yenilenmesi.

Eylem Planı³

Katılımcıların görüşleri doğrultusunda belirlenmiş olan sektörün sorunları ve çözüm önerileri, eylem planına dönüştürülmüş ve akademik olarak yürütülebilecek faaliyet ve adımlar belirlenmiştir. İlgili eylem planını oluşturan temel konular/kararlar aşağıda sunulmuştur:

³ Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü tarafından hazırlanmıştır.

- Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü kurulduğunda mutfakın fiziksel imkânları yetersiz olduğundan uygulama imkanları az olarak değerlendirilmiştir. Mevcut uygulama mutfakının genişletilmesi adına çalışmalara başlanmıştır. Yine de çalıştay sonucunda önerilen görüşlerin dikkate alınarak mutfak dizaynının yapılması,
- Öğrencilerin ders müfredatlarında yer alan mutfak ve servis uygulama derslerinde uygulama imkânı bulmaları için sektör temsilcileri ile iş birliği yapılarak kişilerin derslere davet edilmesi ve ders kapsamında eğitimler verilmesi,
- Okulumuz ders müfredatına sektör temsilcilerinin (sektör ve yoğun çalışma koşulları dikkate alınarak) katkıda bulunabileceği derslerin eklenmesi ve bunların ödeme yöntemlerinin görüşülmesi,
- Derslerin içeriklerinin ve isimlerinin farklılaştırılması ve benzerliklerin giderilerek ders müfredatının zenginleştirilmesi,
- Kapadokya Aşçılar Derneği ile iş birliği yapılarak derneğe ait olan eğitim mutfaklarında ya da bölgede bulunan diğer işletmelerde öğrencilere yeni trendler, fine dinning ve yöresel mutfak hakkında tecrübe kazandırılması,
- Hem staj yapmak isteyen hem de mezuniyet sonrasında öğrencilerin bölgedeki işletmeleri tercih etmesini teşvik edilmesi için sektör desteğinin sağlanması,
- Öğrencilerinin bölgedeki işletmelerde çalışabilmesi için devlet yurtları başta olmak üzere yurt giriş çıkış saatlerinin gerekli talebi sağlanabilmesi için gerekli makamlarla gerekli görüşmelerinin yapılması,
- Ders kapsamı dışında bölgedeki işletmelerde uygulama yapılabilmesi için ulaşım vs. gibi imkanların sağlanması böylece bölgedeki şefler ile öğrencilerin etkileşiminin arttırılması,
- Turizm sezonu açısından staj zamanları ve akademik takviminin uyumsuzluğu sebebiyle akademik takvimin düzenlenmesinin sağlanması,
- Hem sektörün hem de bölümün ihtiyaçlarının karşılanması açısından öğrencilerin sektör uzmanlarıyla iletişime geçebilecekleri sosyal medya platformunun açılması,
- Gelecekte yapılması planlanan projelerde (Kapadokya gastronomi festivali, atık ve israfa yönelik projeler vb.) bölgedeki sektör temsilcileriyle sektör ve üniversite işbirliğinin yapılması,
- Ünlü şefleri uygulama ve workshoplara katılımı için gerekli olan kaynakların sağlanabilmesi adına sponsor görüşmelerinin sağlanması ve teşvik edilmesi,
- Bölgedeki yerel halk ve kadın kooperatifleri, şefler, yerel mutfak sunan yiyecek işletmeler ve gastronomi bölümü işbirliğinde, bölge mutfaklarını tanıtan ve patenti alınan ürünlerin yer aldığı kolektif bir yazılı kaynak oluşturulması planlanmaktadır.