



Turizm Lisans Programlarının Öğrenim Çıktılarının Akredite Olma Durumuna Göre Karşılaştırılması*

Comparison Of Undergraduate Tourism Program Learning Outcomes Based On Accreditation Status

Ulkar İBADLI^{1**}, Elif DEMİR², A.Celil ÇAKICI³

MAKALE BİLGİSİ

Makale Geçmişi:

Başvuru tarihi: 06/03/2024

Kabul tarihi: 22/03/2024

Yayıntarihi: 28/03/2024

Anahtar Kelimeler:

Turizm eğitimi

Akreditasyon

Program Öğrenim

Çıktıları

Bloom Taksonomisi

ÖZET

Çalışmanın amacı, turizm alanında eğitim veren üniversitelerin akredite olan ve olmayan program çıktılarının karşılaştırılmasıdır. Çalışmanın evrenini lisans düzeyinde turizm eğitimi veren yükseköğretim birimleri oluşturmaktadır. Bu doğrultuda kuruluş yılı dikkate alınarak kasti örnekleme tekniği ile seçilen üniversitelerin web sitelerinde yer alan program çıktıları 01.06.2023-30.06.2023 tarihleri arasında irdelenmiştir. Program çıktılarının benzerlikleri ve farklılıkları tespit edilmiş, çıktılar bilgi, beceri ve yetkinlik boyutuna ayrılmıştır. Bununla birlikte program öğrenim çıktıları Bloom Taksonomi kriterlerine göre incelenmiştir. Çalışma sonucunda akredite olan turizm işletmeciliği bölümüne ait program çıktılarının uygulamayla birlikte teorik arka plana da odaklandığı, akredite olunmayan turizm işletmeciliği bölümlerinde ise uygulamaya daha çok yer verildiği görülmektedir. Akredite olan turizm rehberliği ve gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinin akredite olmayanlara göre yeterliliklerinin bölüme özgü özellikleri kapsadığı, mesleğin gerektirdiği bilgi, becerilere yer verildiği dikkat çekmektedir.

ARTICLE INFO

Background:

Received: 06/03/2024

Accepted: 22/03/2024

Published: 28/03/2024

Keywords:

Tourism education

Accreditation

Program Learning

Outcomes

Bloom's Taxonomy

ABSTRACT

The aim of the study is to compare the program outcomes of accredited and non-accredited universities providing education in the field of tourism. The population of the study consists of higher education units that provide tourism education at undergraduate level. In this regard, the program outputs on the websites of the selected universities were examined between 01.06.2023 and 30.06.2023 with the deliberate sampling technique, taking into account the establishment year. The similarities and differences of the program outputs were identified and the outputs were divided into knowledge, skills and competence dimensions. Additionally, program learning outcomes were examined according to Bloom Taxonomy criteria. As a result of the study, it is seen that the program outputs of the accredited tourism management department focus on the theoretical background as well as the application, while the non-accredited tourism management departments focus more on practice. It is noteworthy that the qualifications of accredited tourism guidance and gastronomy and culinary arts departments, compared to non-accredited ones, include department-specific features and include the knowledge and skills required by the profession.

1. Doktora öğrencisi, Mersin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği ABD ulkeribadli1@gmail.com ORCID: 0009-0001-0145-2565

2. Doktora öğrencisi, Mersin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği ABD edemir.sbe17@iste.edu.tr ORCID: 0000-0003-2314-1300

3. Prof.Dr. Mersin Üniversitesi Turizm Fakültesi Turizm İşletmeciliği Bölümü celilcakici@mersin.edu.tr ORCID: 0000-0002-9192-1969

* Bu makale 23.Ulusal Turizm Kongresinde bildiri olarak yayımlanmıştır.

** Sorumlu yazar/Corresponding author.

Giriş

Akreditasyon üniversitenin kendisini bütüncül anlamda veya mevcut programlarını tekil anlamda dönemselsel olarak değerlendirmesini kapsamaktadır (Taşçı ve Lapçın, 2023, s.4). Akreditasyon sayesinde gerek yükseköğretimdeki öğretim elemanlarının ve eğitim programlarının değerlendirilmesiyle gelişimine katkı sağlamak gerekse mezun olan öğrencilerin çalışma hayatında kendilerinde olması beklenen niteliklere sahip olup olmadıklarını teyit etmek amaçlanmaktadır. Bununla beraber eğitim hizmeti sunan birçok farklı üniversitenin aynı alanlarının birbiri ile karşılaştırılmasıyla rekabeti artırmak amaçlanmaktadır (Duman, 2021, s.55).

Nitelikli elemanların yetiştirilmesi, turizm eğitiminin ana hedeflerinden biridir. Mezunlardan beklenen bilgi, beceri ve yetkinlikler program öğrenim çıktısı (PÖÇ) olarak tanımlanmakta ve bir anlamda da sektör beklentilerini yansıtmaktadır. Turizm alanında PÖÇ'lerin Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi kapsamında incelenmesinin yeni bir araştırma alanı olduğu, genellikle eğitim programlarının Türkiye Yeterlilikler Veri Tabanındaki kayıt profilinin incelendiği (Şahin, 2022) ifade edilmektedir. Ayrıca turizm eğitimi alan öğrencilerin yeterliliklerine ilişkin öğrenme/uygulama becerilerini değerlendirmeye ve tespit etmeye yönelik çalışmaların yapıldığı da görülmektedir (Skiert ve Buchta, 2013; Timur, 2019). Ancak bu yeterlilikleri turizm bölümleri açısından karşılaştırmalı şekilde inceleyen, üniversitelerin turizm programlarının öğrencilere kazandırması gereken yeterlilikleri bilgi, beceri ve yetkinlik olmak üzere üç bileşenli olarak irdelemeye çalışan herhangi bir çalışmaya rastlanılmamıştır.

Türkiye'de akredite olan ve olmayan turizm eğitim programları bulunmaktadır. Yükseköğretim turizm alanında akreditasyon ve değerlendirme yapmak üzere Yükseköğretim Kalite Kurulu (YÖKAK), Turizm Eğitimi Değerlendirme ve Akreditasyon Kurulu'nu (TURAK) yetkilendirilmiştir (Çelen ve Tuna, 2019). Bu çalışmada herhangi bir akreditasyonu olmayan ve TURAK tarafından akredite edilen lisans düzeyindeki turizm eğitim programlarına (Turizm İşletmeciliği, Gastronomi ve Mutfak Sanatları ve Turizm Rehberliği) ait PÖÇ'lerin karşılaştırılması amaçlanmıştır. Ayrıca PÖÇ'lerin Bloom'un Taksonomisine uygunluğunun tespit edilmesi de başka bir alt amaçtır. Böylece PÖÇ'ler arasındaki farklılık ve benzerlikler irdelenerek, sektör beklentilerinin ne derecede PÖÇ'lere yansıdığı konusunda bir tartışma zemini yaratılması hedeflenmektedir.

Literatür

Program öğretim amaçları; bir eğitim programından mezun olanların erişmeleri istenen kariyer hedeflerini, programın genel hedeflerini, alanındaki beklentileri tanımlayan genel açıklayıcı ifadelerdir (Hartel ve Foegeding, 2004, s.69; TURAK, 2023). Üniversite düzeyindeki turizm eğitimi ön lisans (5.düzye¹), lisans (6.düzye), yüksek lisans (7.düzye) ve doktora (8.düzye) düzeylerinde verilmekte olup (Gürbüz ve Dağdeviren, 2007, s.158) her düzeyin amaçları da farklılık arz etmektedir. Lisans düzeyinde turizm eğitim programlarının amacı; sektörün gereksinim duyduğu bilgi ve becerilere sahip, yabancı dil bilen, eğitimci ve yönetici adaylar yetiştirmektir (Kozak, 2009, s. 2). Bu amaca ulaşmak için belirlenen PÖÇ'ler ise öğrenme süreci sonunda öğrencilere kazandırılan bilgi, becerileri ve/veya anlamaya ilişkin beklentileri ifade eder (ECTS Users' Guide, 2015, s.10).

Program öğrenim çıktıları açısından en etkili teorik yaklaşımlardan biri Bloom'a aittir. Bloom'un Taksonomisi diye sıkça dile getirilen bu yaklaşıma göre öğrenmenin bilişsel alanında temel düzeyden (bilgi ve kavrama) karmaşık becerilere doğru (uygulama, analiz, sentez ve değerlendirme) altı aşamalı bir sınıflama söz konusudur (Bloom, Engelhart, Furst, Hill, Krathwohl, 1956; Aslan, Durgun ve Yazıcı, 2020, s.39). Bloom Taksonomisi düşük bilişsel düzeyden yüksek zihinsel düzeye doğru hiyerarşik şekilde ilerlemektedir. Analiz, sentez ve değerlendirme aşamaları üst düzey düşünme becerileri olarak kabul edilirken, bilgi, kavrama ve uygulama adımları bu aşamalar arasında temel beceriler olarak sınıflandırılmaktadır (Birgin, 2016, s.841).

Ülkemizde PÖÇ'ler, Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi 'ne (TYYÇ) bağlı olarak sınıflandırılmaktadır. Bu sınıflandırmaya göre, PÖÇ'ler bir öğrenme süreci sonunda, bireyin neyi bildiğini, anladığını ve yapabildiğini tanımlayan ve yükseköğretim alanında yeterlilik olarak ifade edilen (1) bilgi, (2) beceri ve (3) yetkinlik olarak sınıflandırılmaktadır (YÖK, 2023)

Yeterlilikler açısından PÖÇ'lerin kullanılması yeterliliklerin, işgücü piyasası beklentileriyle daha iyi eşleştirilmesine, eğitim ve öğretim sistemlerinin, öğrenmeyi tanınması açısından daha açık olmasına, belirlenen

¹Düzye: Yükseköğretim kademelerini ifade etmektedir.

kazanımları sağlarken eğitim ve öğretim sistemlerinin esnekliğinin ve hesap verebilirliğinin artırılmasına katkıda bulunmaktadır. Öte yandan, bir yeterliliği tanımlamak için PÖÇ'lerin kullanılmasının güçlü yanı, öğrenme kazanımlarının öğrenmenin sonucu olarak elde edilmesi gereken bir standardı belirtiyor olmasıdır (Öğrenme Kazanımları Yaklaşımı kitapçığı, 2011). Bir programdan mezun olacak kişilerden beklenen yeterlilikler PÖÇ'ler olarak açıklandığında bir mezundan ne bekleneceği daha iyi ve açık bilinebilmekte, değerlendirme sürecinin amacına uygun olmasını, sistemin şeffaflığını sağlamaktadır (Aslan vd., 2020, s. 46). Öğrenim kazanımlarının öğrenme sürecindeki bu önemi öğrencilere kazandırılması hedeflenen bilgi, beceri ve yetkinliklerin incelenmesini ön plana çıkarmaktadır.

Turizm eğitim programlarının öğrencilere kazandırması gereken yeterlilikler bugüne kadar yapılmış birçok çalışmanın (Baum, 1990; Nelson ve Dopson, 2001; Millar, Mao ve Moreo, 2008; Zehrer ve Mössenlechner, 2009; Kimeto, 2021) ana konusunu oluşturmuştur. Bu çalışmalarda genellikle sektör temsilcileri ve turizm eğitimcileri perspektifinden konuya yaklaşılarak yazılı ve sözlü iletişim, müşteri ilişkileri, problem çözme ve liderlik gibi genel çıktılar ele alınmıştır.

Yöntem

Araştırmanın amacı, akredite olan lisans düzeyindeki turizm programları ile akredite olmayan turizm programlarının PÖÇ'lerinin karşılaştırılması, benzerlik ve farklılıklarının ortaya konulmasıdır. Keşifsel türde tasarlanan bu araştırmanın evreni, lisans düzeyinde turizm eğitim programlarıdır. PÖÇ'leri incelenecek lisans turizm programlarının belirlenmesinde amaçlı örnekleme kapsamında yer alan ölçüt örneklemeden yararlanılmıştır. Bu konuda kuruluş yıllarının birbirine yakın olmasına ve PÖÇ'lerine internet ortamında erişebilirlik kriterleri esas alınmıştır. Buna göre tespit edilen lisans turizm programları Tablo 1'de yer almaktadır. Araştırma kapsamına dahil edilen lisans turizm programlarının PÖÇ'leri akredite olup olmama durumuna göre karşılaştırılmıştır. Bununla birlikte tespit edilen PÖÇ'ler Bloom taksonomi kriterlerine göre incelenmiştir. Bloom taksonomisi bilgi, kavrama, uygulama, analiz, sentez ve değerlendirme olmak üzere altı basamaktan oluşmaktadır (Bloom, 1956). Bu doğrultuda turizm program PÖÇ'leri bu kriterlere göre değerlendirilmiş olup akredite olan ve olmayanlar programlar karşılaştırılmıştır.

TURAK, şimdiye kadar lisans düzeyinde turizm işletmeciliği, turizm rehberliği ve gastronomi ve mutfak sanatları programlarını akredite etmiştir. Rekreasyon yönetimi alanında henüz akredite olan bir program yoktur (TURAK, 2023b). Bu nedenle, PÖÇ'lerin karşılaştırılmasında rekreasyon yönetimi lisans programı hariç tutulmuştur.

Tablo 1. Program Öğrenim Çıktıları İncelenen Lisans Turizm Programları

Program Adı	Akredite Olan	Akredite Olmayan
Turizm İşletmeciliği	1)Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Turizm Fakültesi 2)Afyon Kocatepe Üniversitesi, Turizm Fakültesi	1)Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, Turizm Fakültesi 2)Selçuk Üniversitesi, Turizm Fakültesi
Turizm Rehberliği	1)Kastamonu Üniversitesi, Turizm Fakültesi 2)Anadolu Üniversitesi, Turizm Fakültesi	1)Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, Turizm Fakültesi 2)Selçuk Üniversitesi, Turizm Fakültesi
Gastronomi ve Mutfak Sanatları	1)Afyon Kocatepe Üniversitesi, Turizm Fakültesi 2)Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, Turizm Fakültesi	1)Selçuk Üniversitesi, Turizm Fakültesi 2)Kocaeli Üniversitesi, Turizm Fakültesi

Bulgular ve Tartışma

Turizm İşletmeciliği Lisans Programına İlişkin Bulgular

Tablo 2, turizm işletmeciliği lisans programları için PÖÇ'lerin üniversite bazında karşılaştırmasının özeti göstermektedir. Karşılaştırma, akredite edilen turizm işletmeciliği lisans programlarına ait 36, akredite edilmeyenlere ait 34 PÖÇ üzerinden yapılmıştır. Akredite edilen programlarda PÖÇ'lerin 8'i bilgi, 8'i beceri ve 17'si de yetkinlik boyutunu kapsamakta olup, 3 çıktıda birden fazla yeterlilik içeren ifadeler saptanmıştır. Akredite olmayan programlara ait PÖÇ'lerin 5'i bilgi, 4'ü beceri ve 23'ü de yetkinlik boyutuna ilişkin olup; 2 çıktıda birden fazla yeterlilik tespit edilmiştir.

TURİZM LİSANS PROGRAMLARININ ÖĞRENİM ÇIKTILARININ AKREDİTE OLMA DURUMUNA GÖRE
KARŞILAŞTIRILMASI

Journal of Global Tourism And Technology Research 2024 Volume: 5 Issue:1 51-64

Akredite olan ve olmayan programlarda yetkinlik boyutuna daha fazla önem verildiği dikkat çekmektedir. Akredite programlarda bilgi ve beceri boyutu nispeten dengeli iken, akredite olmayan programlarda dengenin olmadığı söylenebilir. Bunun yanında Bloom'un Taksonomisine uygunluğun akredite programlarda daha yüksek olduğu tespit edilmektedir.

Tablo 2. *Turizm İşletmeciliği Program Öğrenim Çıktılarının Üniversiteler Bazında Karşılaştırılması*

Turizm İşletmeciliği Akredite Olan Programlar						Bloom'un Taksonomisine uygunluk
Üniversite	Bilgi	Beceri	Yetkinlik	Çakışma	Toplam çıktı	
Nevşehir Tİ	5 (%23,8)	5 (%23,8)	9 (%52,4)	2	21	6 (%28,6)
Afyon Tİ	3 (%20,0)	3 (%20,0)	8 (%60,0)	1	15	6 (%40,0)
Turizm İşletmeciliği Akredite Olmayan Programlar						
Muğla Tİ	4 (%20,0)	2 (%10,0)	13 (%70,0)	1	20	8 (%40,0)
Selçuk Tİ	1 (%7,1)	2 (%14,3)	10(%78,6)	1	14	1 (%7,1)

Turizm işletmeciliği PÖÇ'leri için yapılan incelemede; akredite olan programlar ile akredite olmayanlar arasında farklılıklar ve benzerlikler tespit edilmiştir. Söz konusu farklılık ve benzerlikler tablo 3'te düzenlenmiştir. Akredite olan programlarda beceri boyutunda kişisel bakım, hijyen, giyim ve görünüm, hizmet alanı ile ilgili araç gereçlerin kullanımı ve bakımı, misafir sağlığı ve güvenliğinin sağlanması gibi hususlar bulunmaktadır. Bilgi boyutunda Atatürk ilke ve inkılapları, Cumhuriyetin temel değerleri ile ilgili bilgi sahibi olma, turizm sektörünün yapısı, işleyişi, ülke kalkınmasında önemi, dünya ve kültür coğrafyası hakkında ayrıntılı bilgiye sahip olma ve bu bilgileri turizm arzı ve talebi açısından değerlendirme program çıktıları arasında yer almaktadır. Ayrıca bir sınırlama ortaya koymaksızın yetkinlik boyutunda ikinci bir yabancı dili B1 seviyesinde bilme, toplumsal ve mesleki etik değerler hakkında bilgi sahibi olup bunları eleştirel bakış açısıyla değerlendirebilme, hizmet süreçlerini uygulayarak müşteri memnuniyetini sağlayabilme, kriz durumlarının yönetimi yer almaktadır. Akredite olmayan programlarda bu PÖÇ'lere benzer yeterlilikler bulunmamaktadır.

Akredite olmayan programların PÖÇ'leri dikkate alındığında; bilgi boyutunda uzman ve uzmanı olmayan dinleyicileri turizm ile ilgili bilgilendirme, turistik destinasyonlar, turistler ve turizm çalışanlarının istek ve ihtiyaçlarını bilme, bulunduğu destinasyonun sosyo-ekonomik düzeyini tanıma ve buna yönelik öğrenme ve öğretme süreçleri planlama, yönetme, uygulama ve sahip olma hususlarına yer verildiği anlaşılmaktadır. Yetkinlik boyutunda sorumluluğu altında çalışanların mesleki gelişimine yönelik planlama yapma, yönetme ve uygulama, turizm alanı ile ilgili istatistiksel araştırma becerisine sahip olma, analitik düşünebilme, sebep sonuç ilişkisi kurabilme, sektörle ilgili iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik, kalite ve sürdürülebilirlik konularında bilinçli ve bilgili olmaya ilişkin PÖÇ'ler bulunmaktadır.

Akredite olan ve olmayan programlarda yer alan benzer PÖÇ'ler konusunda şunlar söylenebilir: Bilgi boyutunda turizm işletmeciliği alanındaki ve yakın disiplinlerdeki kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular ile ilgili kapsamlı ve sistemli bilgiye sahip olma, turizm alanı ile ilgili hukuki düzenlemeleri bilmeye ilişkin hususlar bulunmaktadır. Yetkinlik boyutunda ana dili dışında bir yabancı dili B2 seviyesinde bilme, iletişim kurabilme eleştirel ve alternatif düşünebilme, farklı kaynaklardan bilgi edinme ve analiz becerisine sahip olma, sahip olduğu bilgiyi sorun çözümünde kullanma, kendini kişisel ve mesleki olarak geliştirebilmeye ilişkin PÖÇ'ler bulunmaktadır. Beceri boyutunda iletişim teknolojilerini yeterli seviyede kullanabilme, gerek bağımsız gerekse takım olarak çalışabilme, hem bilgi hem beceri boyutuna ait turizm ve otel işletmeciliği organizasyonu yapısındaki bilgilere hâkim olma ve sahip olduğu bilgiler ile proje yönetme, iş yeri uygulamalarını yürütme ve denetleme becerilerine ilişkin PÖÇ'ler söz konusudur.

Tablo 3. Turizm İşletmeciliği Programlarına ait PÖÇ'lerin Karşılaştırılması

FARKLILIKLAR	
Akredite edilen kurumlar	Akredite edilmeyen kurumlar
<ul style="list-style-type: none">➤ Kişisel bakıma, hijyene, giyime ve görünümüne turizm işletmeciliğinin gerektirdiği şekilde özen gösterir➤ Hizmet alanı ile ilgili fiziksel ortamı, araç gereçleri ve teknolojileri tanır, kullanır ve bakımını yaparak korur.➤ Farklı kültürleri tanır, anlar ve farklı kültürlerle iletişim kurar.➤ Atatürk ilkeleri ve inkılâpları konusunda bilgiye sahip olur ve Cumhuriyet'in temel değerlerini benimser.➤ Turizm sektörünün yapısı, işleyişi ve ülke kalkınmasındaki önemi konusunda bilgi sahibi olur.➤ Ana dili dışında, alanıyla ilgili ikinci bir yabancı dili B1 ("European Language Portfolio Global Scale", Level B1) seviyesinde bilir ve kullanır.➤ Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir.➤ Dünya ve Türkiye kültür ve coğrafyası hakkında ayrıntılı bilgiye sahip olur ve bu bilgileri turizm arzı ve talebi açısından değerlendirir.➤ Turizm işletmelerinde hizmet verme süreçlerini bilir ve misafir memnuniyeti sağlayacak şekilde yerine getirir.➤ Bireysel ve ekip değerlendirmesi ile sorumluluğu altında çalışanların mesleki gelişimine katkı sağlar, kriz durumunda inisiyatif olarak çözüm bulur.➤ Misafirlerin sağlık ve güvenliğinin sağlanması kapsamında işletme içerisinde uygun alanlarda ilgili uyarılarda ve yönlendirmelerde bulunarak gerekli teçhizat ve donanımı tedarik eder.	<ul style="list-style-type: none">➤ Uzman ya da uzman olmayan dinleyici gruplarını, turizm ile ilgili konularda bilgilendirir, onlara düşüncelerini, problemleri ve çözüm yöntemlerini açık bir biçimde yazılı ve sözlü aktarabilir.➤ Turizm ile ilgili sektörlerde sorumluluğu altında çalışanların mesleki gelişimine yönelik etkinlikleri planlayıp yönetebilir, hissedarları ve paydaşları eğitir.➤ Turizm alanı ile ilgili sayısal ve istatistiksel araştırma becerisine ve düşünme yeteneğine sahip olur, alınacak kararların sonuçlarını öngörebilir ve doğru tahminlerde bulunabilir, sebep-sonuç ilişkilerini göz önünde bulundurur, analitik düşünce yapısına sahip olur ve stratejik yaklaşım geliştirebilir.➤ Sorumluluğundaki kişiler ve özellikle toplumun alanla ilgili ilgi, istek ve ihtiyaçlarını bilir, ülkenin ve yakın çevrenin sosyo-kültürel ve ekonomik özelliklerini tanır; bu özelliklere uygun öğretim ve öğrenme süreçlerini planlar, uygular ve yönetir.➤ Sektörle ilgili iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik, kalite ve sürdürülebilirlik gibi toplumu ve işletmeleri ilgilendiren konularda yeterli bilgiye ve turizmin topluma ve dünyaya katkıları konusunda bilinçlidir.➤ Almanca dilini de ikinci yabancı dil olarak kullanabilir.
BENZERLİK	
<ul style="list-style-type: none">➤ Turizm işletmeciliği alanındaki ve yakın disiplinlerdeki kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular ile ilgili kapsamlı ve sistemli bilgiye sahip olur.➤ Ana dili dışında, alanıyla ilgili bir yabancı dili B2 seviyesinde ("European Language Portfolio Global Scale", Level B2) bilir ve kullanır.➤ Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir.➤ Eleştirel düşünebilen, alternatif çözümlerin, değerlendirmelerin ve sorunlara yaklaşım yollarının zayıf ve kuvvetli yönlerini tanımlamak için akıl yürütebilen ve farklı kaynaklardan bilgi elde edebilme ve analiz etme becerisine sahip olur, inisiyatif kullanabilir.➤ Sahip olduğu bilgiyi bilinen ve yeni sorunların çözümünde kullanır.➤ Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır.➤ Bölüm mezunları işletme fonksiyonlarını yürütür.➤ Turizm alanı ve turizm işletmeciliği ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri ve mesleki standartları bilir ve uygular.➤ Takım çalışmasına yatkın, liderlik özelliklerine sahip ve diğer alanlardaki uzmanlarla iletişim kurabilme yeterliliğine sahip olur.➤ Kendini kişisel ve mesleki anlamda sürekli geliştirir, kendi kendine öğrenme için sorumluluk alır ve bunu gösterir.➤ Öz değerlendirme yaparak sürekli gelişim için çaba harcar ve yeni bilgi ve fikirlere açık olarak, kendisini ve kurumunu geliştirmede etkin rol oynar.➤ Turizm işletmeciliği altında bulunan işletmeler hakkında bilgi sahibidir ve otel işletmelerinin organizasyon yapısındaki tüm bölümleri ile ilgili bilgi ve becerilere hakimdir.➤ Turizm işletmeciliği alanında öğrendiği bilgileri kullanarak organizasyon yapabilir, proje yönetebilir, iş yeri uygulamalarını yürütebilir, denetleyebilir; gerektiğinde hizmet süreçlerini geliştirebilir.	

TURİZM LİSANS PROGRAMLARININ ÖĞRENİM ÇIKTILARININ AKREDİTE OLMA DURUMUNA GÖRE
KARŞILAŞTIRILMASI

Journal of Global Tourism And Technology Research 2024 Volume: 5 Issue:1 51-64

Akredite olan ve olmayan programlara ilişkin bulunan benzerlik ve farklılıkların oransal özeti Tablo 4'te yer almaktadır. Turizm işletmeciliği programı dikkate alındığında akredite olan programlarda farklılık olarak 11 PÖÇ tespit edilmiştir. Bu PÖÇ'ten 1'i hem bilgi hem beceri, 2'si bilgi, 3'ü beceri, 5'i ise yetkinlik boyutuna ilişkindir. Akredite olmayan programlarda farklılık olarak 6 PÖÇ tespit edilmiştir. Bunlardan 1 tanesi hem bilgi hem yetkinlik, 1'i bilgi, 4'ü ise yetkinlik boyutuna ilişkindir. Akredite olan ve olmayan programlarda benzerlik olarak tespit edilen 14 PÖÇ'ten, 3'ü bilgi, 7'i beceri, 4'ü ise yetkinlik boyutuna ilişkindir. Akredite olmayan programlarda beceri boyutunda farklılık olarak nitelendirilebilecek PÖÇ tanımlanmadığı ortaya çıkmaktadır.

Tablo 4. Turizm İşletmeciliği Programlarına ait PÖÇ'lerin Benzerlik ve Farklıklarının Oransal Karşılaştırılması

Boyutlar	Benzerlik	Farklılık	
		Akredite	Akredite olmayan
Bilgi	3 (% 21,4)	2 (% 18,1)	1 (%16,6)
Beceri	7 (% 50)	3 (% 27,2)	-
Yetkinlik	4 (% 28,5)	5 (% 45,4)	4 (%66,6)
Bilgi+Beceri	-	1 (% 9,09)	-
Bilgi+Yetkinlik	-	-	1 (%16,6)

Turizm Rehberliği Lisans Programına İlişkin Bulgular

Tablo 5, turizm rehberliği lisans programları için PÖÇ'lerin üniversiteler bazında karşılaştırmasının özeti göstermektedir. Karşılaştırma akredite olan turizm rehberliği lisans programlarına ait 38, akredite olmayanlara ait 32 PÖÇ üzerinden yapılmıştır. Akredite olan programlarda PÖÇ'lerin 8'i bilgi boyutunu, 5'i beceri boyutunu, 20'si ise yetkinlik boyutunu kapsamaktadır. 5 çıktıda birden fazla yeterlilik içeren ifadeler saptanmıştır. Akredite olmayan bölümlere ait programların PÖÇ'leri incelendiğinde 11'nin bilgi boyutunu, 3'nün beceri boyutunu ve 12'sinin de yetkinlik boyutunu kapsadığı, ancak 6 PÖÇ'te birden fazla yeterlilik içeren ifadeler saptanmıştır.

Turizm rehberliği açısından akredite olan ve olmayan programlar dikkate alındığında; yetkinlik boyutuna daha fazla ağırlık verildiği dikkat çekmektedir. Akredite programlarda bilgi ve beceri boyutuna nispeten dengeli bir önem verilirken, akredite olmayanlarda bilgi boyutu, beceriye kıyasla biraz daha ön plana çıkmaktadır. Diğer taraftan Bloom'un Taksonomisine uygunluk bakımından akredite olan programların oransal olarak daha iyi durumda oldukları da tespit edilmektedir.

Tablo 5. Turizm Rehberliği Program Öğrenim Çıktılarının Üniversiteler Bazında Karşılaştırılması

Turizm Rehberliği Akredite Olan Programlar						Bloom'un Taksonomisine uygunluk
Üniversite	Bilgi	Beceri	Yetkinlik	Çakışma	Toplam çıktı	
Kastamonu TR	3 (%25,0)	2 (%16,7)	6 (%58,3)	1	12	3 (%25,0)
Anadolu TR	5 (%19,2)	3 (%11,5)	14 (%69,3)	4	26	15 (%57,7)
Turizm Rehberliği Akredite Olmayan Programlar						
Selçuk TR	4 (%23,5)	1 (%5,9)	7 (%70,6)	5	17	1 (%5,9)
Muğla TR	7 (%46,7)	2 (%13,3)	5 (%40,0)	1	15	6 (%40,0)

Turizm rehberliği açısından PÖÇ'ler irdelendiğinde; bir takım benzerlik ve farklılıkların olduğu da bulgulanmıştır. Farklılıklar ve benzerlikler Tablo 6'da özetlenmiştir. Akredite edilen programlar açısından söz konusu farklılıklar yetkinlik boyutunda Turist Rehberliği Meslek Yönetmeliğinde belirtilen yabancı dil yeterlik belgelerinden birine sahip olma, zaman yönetimi, bağımsız ve takım halinde çalışabilme, bir turu planlama, uygulama, denetleme ve yeni, karmaşık stratejik yaklaşımlar gerektiğinde bu hizmetin süreçlerini dönüştürüp ve geliştirme, alanı ile ilgili düzenli olarak sağlık, güvenlik ve risk değerlendirmesi yapma ve bu amaçla bilgi toplamaya ilişkin PÖÇ'ler öne çıkmaktadır.

Beceri boyutunda farklı kültürleri tanıma, anlama, misafirler ve işbirliği yaptığı kişilerle etkili iletişim kurma, dünyadaki farklı kültürlerin ve dinlerin temel ilkelerini kavrayarak insanlar ve kültürler arasındaki farklılıklara duyarlı, hoşgörülü ve saygılı olma, hizmet araç gereçleri ve teknolojileri kullanabilme, turizm ile ilişkili disiplinlerle ilgili temel kavramlar hakkında sistemli bilgi sahibi olup bu bilgilerini turizm rehberliği mesleğinde uygulama, kişisel bakıma, hijyene, giyime ve görünümüne özen gösterme, turistlerin sağlık ve güvenliklerini tehdit edebilecek unsurları belirleme, gerektiğinde uyarılarda ve yönlendirmelerde bulunmaya dair PÖÇ'ler dikkat çekmektedir. Bilgi boyutunda ise Birleşmiş Milletler Sürdürülebilir Kalkınma Amaçlarının farkında olma, mesleki etik değerler hakkında bilgi sahibi olma akredite olan programlara özgü PÖÇ'lerdir. Bu PÖÇ'lere akredite olmayan programlarda yer verilmemiştir.

Akredite olmayan programlar açısından bilgi boyutunda dünyadaki temel turizm gelişimi, terminolojisi ve değişik turizm hareketleri hakkında, alternatif turizm alanları konusunda bilgi sahibi olma ve turizm açısından ulaştırma hizmeti oluşturarak farklı kültürlerle iletişim kurabilme, Türkiye'de yaşamış olan uygarlıkların kültür, tarih, din ve sanatları hakkında detaylı bilgiye sahip olma, dünya tarihi ve farklı kültürlerin mitolojileri hakkında genel bilgiye sahip olma PÖÇ'leri farklılık göstermektedir. Yetkinlik boyutunda seyahat işletmeleri faaliyetlerinin maliyet analizlerini yapabileme, seyahat planı hazırlama ve maliyetlerini hesaplama akredite olmayan kurumlara özgü PÖÇ'ler olarak karşımıza çıkmaktadır.

Tablo 6. Turizm Rehberliği Programlarına ait PÖÇ'lerin Karşılaştırılması

FARKLILIKLAR	
Akredite edilen kurumlar	Akredite edilmeyen kurumlar
<ul style="list-style-type: none">➤ Turist Rehberliği Meslek Yönetmeliğinde belirtilen yabancı dil yeterlik belgelerinden birine sahip olur ve yönetmelikte belirlenen konularda bilgi sahibidir.➤ Farklı kültürleri tanır, anlar; misafirler ve işbirliği yaptığı kişilerle etkili iletişim kurar, sunum becerileri gösterir ve grup çalışması yapar.➤ Turist rehberliği mesleğine ilişkin olarak dünyadaki farklı kültürlerin ve dinlerin temel ilkelerini kavrayarak, insanlar ve kültürler arasındaki farklılıklara duyarlı, hoşgörülü ve saygılı olur.➤ Birleşmiş Milletler Sürdürülebilir Kalkınma Amaçlarından 1) temiz su ve sanitasyon, 2) erişilebilir temiz enerji 3) sürdürülebilir şehirler ve topluluklar, 4) insana yakışır iş ve ekonomik büyüme, 5) iklim eylemi, 6) sudaki yaşam, 7) karasal yaşam hakkında farkındalığa sahiptir.➤ Hizmet alanı ile ilgili fiziksel ortamı, araç gereçleri, yazılımları ve teknolojileri tanır, kullanır ve bakımını yaparak korur.➤ Toplumsal ve mesleki etik değerlere uygun davranışlar sergiler, temel hak ve hürriyetleri gözeterek, hizmet sunulan kişilerin özel hayatlarının mahremiyeti ve gizliliği konusunda gerekli tedbirleri alır.➤ İşletme, işletme yönetimi, liderlik, iktisat, bilgi-işlem teknolojileri, psikoloji, ve sosyoloji alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında sistemli bilgi sahibi olur ve bilgilerini turizm rehberliği mesleğinde uygular.➤ Turizm sektörünün gerektirdiği kişisel bakıma, hijyene, giyime ve görünümüne özen gösterir.➤ Kendini ve zamanı yönetir, öz değerlendirme ve öz eleştiri yapar.➤ Yaşam boyu öğrenme bilinciyle, daha fazla sorumluluk almak ve mesleki bilgi, beceri ve yetkinliğini arttırmak için kişisel ve mesleki anlamda kendini sürekli geliştirir ve kendi kendine öğrenir.	<ul style="list-style-type: none">➤ Dünyadaki temel turizm gelişimini bilir ve terminolojisi ve değişik turizm hareketleri hakkında bilgi sahibi olur.➤ Alternatif turizm alanları konusunda bilgi sahibi olur ve farklı kültürleri tanır, anlar ve turizm açısından ulaştırma hizmeti oluşturarak farklı kültürlerle iletişim kurabilir.➤ Seyahat işletmeleri faaliyetlerinin maliyet analizlerini yapabilecek bilgi ve beceriye sahip olur ve seyahat planı hazırlar ve maliyetlerini hesaplama bilgisine sahip olur.➤ Türkiye'de yaşamış olan uygarlıkların kültür, tarih, din ve sanatları hakkında detaylı bilgiye sahip olur, bağlantı kurar ve yorumlar. Dünya tarihi ve farklı kültürlerin mitolojileri hakkında genel bilgiye sahip olur.➤ Seyahat acenteciliği ve tur operatörlüğü konusunda genel bilgi ve beceriye sahip olur ve ulaştırmanın önemini kavrayabilir.

TURİZM LİSANS PROGRAMLARININ ÖĞRENİM ÇIKTILARININ AKREDİTE OLMA DURUMUNA GÖRE
KARŞILAŞTIRILMASI

Journal of Global Tourism And Technology Research 2024 Volume: 5 Issue:1 51-64

<ul style="list-style-type: none">➤ Hem ekip halindeyken sorumluluk alır ve ekibi yönetir hem de bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır, birlikte çalıştığı kişilerin mesleki bilgi ve becerilerini geliştirir.➤ Seyahat işletmelerinin işleyişini ve hizmet süreçlerini kavrayarak bir turu planlar, uygular, denetler ve yeni, karmaşık stratejik yaklaşımlar gerektiğinde bu hizmetin süreçlerini dönüştürür ve geliştirir.➤ Tur hizmetlerini planlayabilme, örgütleme, koordinasyon, yönlendirme ve kontrol fonksiyonlarını yerine getirir; karmaşık ve öngörülemez durumlarda teknik ve mesleki faaliyetleri veya projeleri yönetir.➤ Alanı ile ilgili düzenli olarak sağlık, güvenlik ve risk değerlendirmesi yapar ve bu amaçla bilgi toplar.➤ Olası durumlara sorgulayıcı bakış açısı ile yaklaşarak turistlerin sağlık ve güvenliklerini tehdit edebilecek unsurları belirler, gerektiğinde uyarılarda ve yönlendirmelerde bulunur.	
BENZERLİK	
<ul style="list-style-type: none">➤ İngilizce dilinde, Avrupa Dil Portföyü B1 Genel Düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir.➤ İkinci bir yabancı dilde sektöre uygun nitelikte ve en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir.➤ Türkiye'nin doğal, arkeolojik, tarihi ve kültürel değerlerini bilir ve bunları gerektiğinde güncel olaylarla sentezleyerek misafirlerle paylaşır.➤ Türkiye'de ve dünyada yaşamış olan uygarlıkların kültür, tarih, din, sanat ve coğrafyaları hakkında detaylı bilgiye sahip olur, analiz eder ve yorumlar.➤ Turizm rehberliği mesleği ile ilgili ulusal ve uluslararası yasal düzenlemeler, mesleki standartlar, hak ve yükümlülüklerin bilincinde olarak, mesleki etik ve sorumluluk bilincine sahip olur.➤ Alanı ile ilgili araştırma yöntemleri ve proje önerisi üretme sürecine dair bilgilerini; bilgi toplama, mesleki anlamda tanımlama, analiz etme, yorumlama ve çözüm üretme becerileri ile birleştirir ve uygular, bilgi, tartışma ve sonuçları uzmanlara ve alan dışındakilere anlaşılır bir şekilde sunar.➤ Rehberlik mesleği ile ilgili hizmet gerekliliklerini misafir memnuniyetini dikkate alarak uygular, gözden geçirir, geliştirir, değerlendirir, hizmet sürecini etkileyecek sorunlara çözüm bulur ve misafir memnuniyetini ölçme araçları geliştirerek kullanır.➤ İnsan sağlığının yanı sıra turizm cazibe unsurlarını koruma bilincindedir ve tur esnasında sosyal, kültürel ve doğal çevreye saygılı olmayı grubuna aktarır.➤ Türkiye ve dünya ekonomisi ve turizm sektöründe de meydana gelen değişimleri inceleyerek yeni eğilimler, yeni yaklaşımlar ve yeni hizmet süreçlerini takip ederek geleceğe ilişkin tahminlerde bulunabilir, yeterli düzeyde katkı sağlayabilir.➤ Turizm ve turizm rehberliği alanlarındaki önemli, öngörülemez ve karmaşık sorunlar hakkında bilgi sahibidir; bilinen teknikleri kullanarak bu sorunların çözümünde farklı seçenekleri eleştirel bir yaklaşımla değerlendirir ve alternatif çözümler üretirken özgün ve özerk olarak kendi başına karar verir.➤ Seyahat acentelerinin ve turizm rehberliğindeki mesleki örgütlerin iç ve dış çevre faktörleri, örgütlerin bölümleri, birbirleriyle ilişkileri ve etkileşimleri, yönetimi, politikaları ve stratejileri konularında bilgi sahibidir; değişimleri takip eder, akılcı analizler ve yorumlar geliştirerek katkı sağlar.➤ Mesleğini yaparken iş ve sosyal hayatında etkili iletişim kurar.	

Akredite olan ve olmayan programlar açısından benzer PÖÇ'lerin varlığı da söz konusudur. Bunlar; yetkinlik boyutunda ana dili dışında iki yabancı dili bilme, araştırma yöntemleri ve proje önerisi üretme sürecine dair bilgiye sahip olarak bu bilgileri uygulayabilme, misafir memnuniyetine özgü hizmet süreçlerini yönetme, turizm sektöründeki güncel gelişmeleri takip etme, sorun çözme, etkili iletişim kurabilmeye dönük PÖÇ'lerdir. Bilgi boyutuna dönük PÖÇ'ler ise Türkiye'nin doğal, arkeolojik, tarihi ve kültürel değerlerini bilme ve bunları

gerektiğinde güncel olaylarla sentezleyerek misafirlerle paylaşma, geçmişte yaşamış uygarlıkların kültür, tarih, din, sanat ve coğrafyaları hakkında detaylı bilgiye sahip olma, turizm rehberliği mesleği ile ilgili ulusal ve uluslararası yasal düzenlemeler, mesleki standartlar, hak ve yükümlülüklerin bilincinde olma, turizm cazibe unsurları ve çevre koruma bilincine sahip olma ve gruba aktarma, seyahat acentelerinin ve turizm rehberliğindeki mesleki örgütlerin iç ve dış çevre faktörleri, örgütlerin bölümleri, birbirleriyle ilişkileri ve etkileşimleri, yönetimi, politikaları ve stratejileri konularında olduğu ortaya çıkmaktadır.

Akredite olan ve olmayan programlara ilişkin bulunan benzerlik ve farklılıkların oransal özeti Tablo 7’dedir. Turizm rehberliği programı dikkate alındığında akredite olan programlarda farklılık olarak tespit edilen 15 PÖÇ’ten 1’i hem bilgi hem yetkinlik, 1’i hem bilgi hem beceri, 1’i hem beceri hem yetkinlik, 1’i beceri, 2’si bilgi, 9’u ise yetkinlik boyutuna ilişkindir. Akredite olmayan programlarda farklılık olarak tespit edilen 4 PÖÇ’ten 1’i hem bilgi hem yetkinlik, 2’si bilgi, 1’i ise yetkinlik boyutuna ilişkindir. Akredite olan ve olmayan programlarda benzerlik olarak tespit edilen 12 PÖÇ’ten 2’si hem bilgi hem yetkinlik, 2’si bilgi, 8’i ise yetkinlik boyutuna ilişkindir. Beceri boyutunda akredite ve akredite olmayan programlar açısından benzerlik arz eden herhangi bir PÖÇ tanımlanmadığı ortaya çıkmaktadır. Aynı şekilde beceri boyutunda akredite olmayan programlar açısından farklılık arz eden bir PÖÇ tanımlanmamıştır.

Tablo 7. Turizm Rehberliği Programlarına ait PÖÇ’lerin Benzerlik ve Farklılıklarının Oransal Karşılaştırılması

Boyutlar	Benzerlik	Farklılık	
		Akredite	Akredite olmayan
Bilgi	2 (% 16,6)	2 (% 13,3)	2 (%50,0)
Beceri	-	1 (% 6,66)	-
Yetkinlik	8 (%66,6)	9 (% 60,0)	1 (%25,0)
Bilgi+yetkinlik	2 (% 16,6)	1 (% 6,66)	1 (%25,0)
Bilgi+Beceri	-	1 (% 6,66)	-
Beceri+ Yetkinlik	-	1 (% 6,66)	-

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans Programına İlişkin Bulgular

Tablo 8, gastronomi ve mutfak sanatları lisans programları için PÖÇ’lerin üniversitelere göre karşılaştırmasının özetini göstermektedir Karşılaştırma akredite olan GMS lisans programlarına ait 44, akredite olmayanlara ait 40 PÖÇ üzerinden yapılmıştır. Akredite olan programlarda PÖÇ’lerin 12’si bilgi boyutunu, 13’ü beceri boyutunu, 17’si ise yetkinlik boyutunu kapsamaktadır. 2 çıktıda birden fazla yeterlilik içeren ifadeler saptanmıştır. Akredite olmayan bölümlere ait programların PÖÇ’leri incelendiğinde 6’sının bilgi boyutunu, 8’nin beceri boyutunu ve 22’sinde yetkinlik boyutunu kapsadığı, 4 PÖÇ’te birden fazla yeterlilik içeren ifadeler saptanmıştır.

GMS açısından akredite olan ve olmayan programlar dikkate alındığında; yetkinlik boyutunun yine diğer programlarda olduğu gibi öne çıktığı görülmektedir. Akredite programlarda bilgi ve beceri boyutuna nispeten dengeli bir önem verilirken, akredite olmayanlarda bilgi boyutu, beceriye kıyasla biraz daha geri planda kalmıştır. Diğer taraftan Bloom’un Taksonomisine uygunluk bakımından akredite olmayan programların oransal olarak daha iyi durumda oldukları da ortaya çıkmaktadır.

GMS açısından PÖÇ’ler irdelendiğinde; bir takım benzerlik ve farklılıkların olduğu da bulgulanmış ve Tablo 9’da özet olarak sunulmuştur. Akredite olan GMS programları incelendiğinde bilgi boyutunda gastronomi alanı ile ilgili ulusal-uluslararası işçi sağlığı, iş ve gıda güvenliği mevzuatları, ilk yardım uygulamalarını bilme, gastronomi ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri ve mesleki standartları bilme, mesleki sorumluluk ve etik bilincine sahip olma, kuver tasarımı, yiyecek ve içeceklerin hazırlanması, sunum ve servis teknikleri hakkında bilgi sahibi olma öne çıkmaktadır.

Beceri boyutunda estetik, sanatsal bilgi ve becerileri kazanarak gıda maddelerine yönelik “duyusal analiz” ve “kalite kontrol” yeteneğine sahip olma, klasik/modern mutfak uygulamalarını ve pişirme yöntemlerini bilme, Türk ve dünya mutfaklarını, aynı zamanda farklılık ve benzerlikleri ile birlikte yöresel ve uluslararası tüm reçetelere nasıl ulaşacağını bilme, kişisel bakıma, hijyene, giyime ve görünümüne özen gösterme, yemeklerin hazırlanması, pişirilmesi ve servisinde sanatsal yeteneğini kullanabilmeye ilişkin PÖÇ’ler yer almaktadır. Yetkinlik boyutunda ise işletme ve yönetim fonksiyonlarını uygulayabilme, yiyecek içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlama ve

TURİZM LİSANS PROGRAMLARININ ÖĞRENİM ÇIKTILARININ AKREDİTE OLMA DURUMUNA GÖRE
KARŞILAŞTIRILMASI

Journal of Global Tourism And Technology Research 2024 Volume: 5 Issue:1 51-64

fiyatlandırma yapma, gıdaların özellikleri ve besin değerleri hakkında bilgi sahibi olarak ürün yaşam evrelerinin tamamını başarılı şekilde yürütme, Türk Mutfak Kültürü'nün sürdürülebilmesi için çalışmalar yapma, sektör ile iş birliği yaparak gelen talepler doğrultusunda projeler hazırlama, gastronomi alanında ulusal ve uluslararası eğitim veren kurumlar ile iş birliği yapmaya ilişkin PÖÇ'ler bulunmaktadır.

Tablo 8. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Program Öğrenim Çıktılarının Üniversiteler Bazında Karşılaştırılması

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Akredite Olan Programlar						Bloom'un Taksonomisine uygunluk
Üniversite	Bilgi	Beceri	Yetkinlik	Çakışma	Toplam çıktı	
Afyon GMS	4 (%25,0)	5 (%31,3)	7 (%43,7)	-	16	1 (%6,3)
Sivas GMS	8 (%28,6)	8 (%28,6)	10 (%42,8)	2	28	7 (%25,0)
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Akredite Olmayan Programlar						
Selçuk GMS	3 (%20,0)	2 (%13,3)	8 (%66,7)	2	15	9 (%60)
Kocaeli GMS	3 (%12,0)	6 (%24,0)	14 (%64,0)	2	25	5 (%20,0)

Akredite olmayan GMS'lerin PÖÇ'leri irdelendiğinde; bilgi boyutunda bilimsel etik kuralları benimseme ve uymaya ilişkin PÖÇ'e yer verildiği görülmektedir. Yetkinlik boyutunda gastronomi ve mutfak sanatları kapsamında kurulacak yeni bir işletmenin yatırım aşamasını tasarlama ve işletme, alana özgü kavramları, fikirleri ve verileri bilimsel yöntemlerle değerlendirme, karmaşık sorun ve konuları belirleyerek analiz edebilme, sorumluluğu altında çalışanların mesleki gelişimine yönelik etkinlikleri planlayıp yönetebilme, sorun çözme, işletme yönetiminin stratejik, taktik ve operasyonel boyutlarını yerel, ulusal, uluslararası ve küresel çapta kavrayarak bir turizm işletmesini iç ve dış çevresi ile analiz edebilecek araçları kullanıp değerlendirme yapma gibi PÖÇ'lere yer verildiği bulgulanmaktadır. Ayrıca, GMS alanında gıdaların fiziksel, kimyasal ve besleyici özelliklerini, gıda kalitesi ve insan sağlığı üzerindeki etkilerini yorumlayabilme ve ulusal ve uluslararası yemek tarifleri, yönetim, turizm, pazarlama, üretim ve işletme konularında bilgi sahibi olma gibi hem beceri hem de yetkinlik boyutuna ait olabilecek PÖÇ'ler de söz konusudur.

Akredite olan ve olmayan programların PÖÇ'leri incelendiğinde şu tespitler yapılmaktadır: Yetkinlik boyutunda ana dili dışında İngilizce ve farklı bir yabancı dili bilme, etkili iletişim, kendini geliştirmeye ilişkin PÖÇ'ler olduğu bulgulanmaktadır. Bilgi boyutunda edindiği teorik ve pratik deneyimle; araştırma yapma ve proje önerisi üretme süreci ile ilgili temel düzeyde bilgi sahibi olma, ulusal ve uluslararası mutfak kültürü ve tarihi ile yiyecek-içecek işletmeciliği konularında teorik ve uygulamalı bilgiye sahibi olma, mutfakta hijyen ve sanitasyon ile gıdaların saklanması koşulları, gastronomi ile ilgili yasal düzenlemeler, mesleki standartlar, hak ve yükümlülükler ile etik kurallar hakkında bilgi sahibi olmaya dair PÖÇ'lerin belirlendiği tespit edilmektedir. Beceri boyutunda ise iletişim teknolojilerini ve alanıyla ilgili araç-gereçleri kullanabilme, sanitasyon ilkelerine göre çalışma, gastronomi alanında kullanılan pişirme yöntemlerine hâkim olma ortak PÖÇ'ler arasındadır. Ayrıca, turizm ile gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilme ve uygulama, yeni teknolojileri takip edebilecek bilgi düzeyine sahip olma ve etkili olarak kullanma gibi hem bilgi hem de beceri boyutuna ait olabilecek PÖÇ'lere de yer verilmiştir.

Tablo 9. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programlarına ait PÖÇ'lerin Karşılaştırılması

FARKLILIKLAR	
Akredite edilen kurumlar	Akredite edilmeyen kurumlar
<ul style="list-style-type: none">➤ Alanı ile ilgili ulusal-uluslararası işçi sağlığı, iş ve gıda güvenliği mevzuatlarını bilir ve uygular. Ayrıca ilk yardım uygulamaları hakkında bilgi sahibidir.➤ İşletme ve yönetim fonksiyonlarını bilir ve uygular. Yiyecek içecek maliyet analizi, kontrolü ve menü planlama ve fiyatlandırma yapar.➤ Alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri ve mesleki standartları bilir, mesleki sorumluluk ve etik bilincine sahiptir.➤ Estetik, sanatsal bilgi ve becerileri kazanır; gıda maddelerine yönelik "duyusal analiz" ve "kalite kontrol" yeteneğine sahip olur.➤ Klasik/modern mutfak uygulamalarını ve pişirme yöntemlerini bilir.➤ Türk ve dünya mutfaklarını tanır, farklılık ve benzerliklerini bilir, yöresel ve uluslararası tüm reçetelere nasıl ulaşacağını bilir.➤ Kuver tasarımı, yiyecek ve içeceklerin hazırlanması, sunum ve servis tekniklerini bilir ve uygular.➤ Gıdaların özellikleri ve besin değerleri hakkında bilgi sahibi olur. Bu şekilde; hammaddenin seçiminden, işlenmesi, sunumu ve tüketilmesine kadar geçen ürün yaşam evlerinin tamamını başarılı şekilde yürütme becerisini kazanır.➤ Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gerektirdiği kişisel bakıma, hijyene, giyime ve görünüme özen gösterir.➤ Değişen tüketici beklentilerini karşılamak üzere yenilikçi bakış açısıyla çözümler üretir.➤ Türk Mutfak Kültürü'nün sürdürülebilmesi için çalışmalar yapar.➤ Sektör ile iş birliği yaparak, gelen talepler doğrultusunda projeler hazırlar.➤ Yemeklerin hazırlanması, pişirilmesi ve servisinde sanatsal yeteneğini kullanır.➤ Gastronomi alanında ulusal ve uluslararası eğitim veren kurumlar ile iş birliği yapar.	<ul style="list-style-type: none">➤ Gastronomi ve mutfak sanatları alanında gıdaların fiziksel, kimyasal ve besleyici özelliklerini bilme ve bunların gıda kalitesi ve insan sağlığı üzerindeki etkilerini yorumlayabilme ve ulusal ve uluslararası yemek tariflerine ait bilgi sahibi olma ve yönetim, turizm, pazarlama, üretim ve işletme konularında bilgi sahibidir.➤ Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamında kurulacak yeni bir işletmenin yatırım aşamasını tasarlar ve işletir. Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gelişimine katkı sağlayacak projelerde görev alır.➤ Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, fikirleri ve verileri, bilimsel yöntemlerle değerlendirir, karmaşık sorun ve konuları belirler ve analiz eder, tartışmalar yapar ve kanıta ve araştırmalara dayalı öneriler geliştirir.➤ Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamındaki işletmelerin mevcut koşulları ve gelecek öngörüsü hakkında bilgi ve değerlendirme olanağına sahip olarak örgütsel amaç ve hedefler belirler ve plan yapar, öngörülemeyen karmaşık durumlarda sorumluluk alarak çözüm üretir.➤ Sorumluluğu altında çalışanların mesleki gelişimine yönelik etkinlikleri planlayıp yönetir.➤ Öğrenmeyi öğrenmiş bir birey olarak karşılaştığı sorunların çözümünde eleştirel düşüncüyü harekete geçirerek durum analizi yapar ve hatalardan ders çıkarır.➤ İşletme yönetiminin stratejik, taktik ve operasyonel boyutlarını yerel, ulusal, uluslararası ve küresel boyutlarını kavrar ve bir turizm işletmesini iç ve dış çevresi ile analiz edebilecek araçları kullanarak değerlendirir.➤ Bilimsel etik kuralları benimser ve uyar.
BENZERLİK	
<ul style="list-style-type: none">➤ Misafirler ve iş birliği yaptığı kişilerle yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar, farklı kültürleri tanır, anlar ve sunum becerileri gösterir.➤ Yaşam boyu öğrenme bilinciyle, kişisel ve mesleki gelişimini sürekli kılar; sorumluluk alarak ekip halinde ve bağımsız şekilde çalışır.➤ Turizm ile gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.➤ Edindiği teorik ve pratik deneyimle; araştırma yapma ve proje önerisi üretme süreci ile ilgili temel düzeyde bilgi sahibidir.➤ Alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini, yazılımları, araç-gereçleri kullanır ve gerektiğinde bakımını yapar.➤ Gastronomi alanı ile ilgili sürdürülebilirlik ve atık yönetimi uygulamaları hakkında bilgi sahibidir.➤ Mesleki etiğe uygun bir şekilde sanitasyon ilkelerine göre çalışır.➤ Ulusal ve uluslararası mutfak kültürü ve tarihi ile yiyecek-içecek işletmeciliği konularında teorik ve uygulamalı bilgiye sahiptir.➤ Gastronomi alanında kullanılan pişirme yöntemlerine hâkimdir.➤ Mutfakta hijyen ve sanitasyon ile gıdaların saklanması koşulları konusunda bilgilidir.➤ Gastronomi ile ilgili yasal düzenlemeler, mesleki standartlar, hak ve yükümlülükler ile etik kurallar hakkında bilgi sahibi olur.➤ Uluslararası alanda etkili olabilmek için en az iki yabancı dili kullanabilir.➤ Yeni teknolojileri takip edebilecek bilgi düzeyine sahip olur ve etkili olarak kullanır.	

Akredite olan ve olmayan programlara ilişkin bulunan benzerlik ve farklılıkların özeti, Tablo 10'dadır. GMS programı dikkate alındığında akredite olan programlarda farklılık olarak tespit edilen 14 PÖÇ'ten 3'ü bilgi, 4'ü beceri, 7'si ise yetkinlik boyutuna ilişkindir. Akredite olmayan programlarda farklılık olarak tespit edilen 8 PÖÇ'ten

TURİZM LİSANS PROGRAMLARININ ÖĞRENİM ÇIKTILARININ AKREDİTE OLMA DURUMUNA GÖRE KARŞILAŞTIRILMASI

Journal of Global Tourism And Technology Research 2024 Volume: 5 Issue:1 51-64

1'i hem beceri hem yetkinlik, 1'i bilgi, 6'sı ise yetkinlik boyutuna ilişkindir. Akredite olan ve olmayan programlarda benzerlik olarak tespit edilen 13 PÖÇ'ten 2'si hem bilgi hem beceri, 5'i bilgi, 3'ü beceri, 3'ü yetkinlik boyutuna ilişkindir. İlginç bir şekilde yine akredite olmayan programlarda beceri boyutunda farklılık arz eden PÖÇ tanımlanmadığı ortaya çıkmaktadır.

Tablo 10. *GMS Programlarına ait PÖÇ'lerin Benzerlik ve Farklıklarının Oransal Karşılaştırılması*

Boyutlar	Benzerlik	Farklılık	
		Akredite	Akredite olmayan
Bilgi	5 (%38, 1)	3 (% 21,4)	1 (% 14,2)
Beceri	3 (% 23, 0)	4 (% 28,5)	-
Yetkinlik	3 (% 23,0)	7 (% 50)	6 (% 85,7)
Bilgi+Beceri	2 (% 15,3)	-	-
Beceri+ Yetkinlik	-	-	1 (% 14,2)

Sonuç ve Öneriler

Çalışma kapsamında lisans düzeyindeki turizm eğitim programlarından akredite olan ve olmayan programların PÖÇ'leri karşılaştırılmıştır. Bu amaçla, turizm işletmeciliği, turizm rehberliği ve gastronomi ve mutfak sanatları lisans programları seçilmiştir. İlgili PÖÇ'lerin Bloom'un taksonomisi açısından bilgi, beceri ve yetkinlik boyutlarından hangisine girdiğinin tasnifi yapılarak, benzer ve farklı olanlar tespit edilmiştir.

Yapılan karşılaştırma sonucunda; akredite olan turizm işletmeciliği programlarına ait PÖÇ'lerin uygulamayla birlikte teorik arka plana da odaklandığı, akredite olmayan turizm işletmeciliği programlarda ise uygulamaya daha çok yer verildiği görülmektedir. Akredite olan turizm rehberliği ve GMS programlarının yeterliliklere ilişkin ifadelerinde programa özgü özelliklerin kapsandığı, mesleğin gerektirdiği bilgi, becerilere yer verildiği dikkat çekmektedir. Bu açıdan akredite olmayan programlara baktığımızda ise çıktılarının turizm işletmeciliği programının baz alarak PÖÇ'lerin oluşturulduğu, turizm rehberliği ve GMS'ye ait mesleki bilgi, beceri ve yetkinliğe ilişkin ifadelerden ziyade işletmeciliğe ait ifadeleri kapsadığını söyleyebiliriz. Dolayısıyla akredite olmayan programlarda PÖÇ'ler ile bahsedilen programların amaçlarının kısmen de olsa örtüşmediği belirtilebilir. Oysa PÖÇ'lerin program amaçları ile ilişkili olması, ilgili programın amaçlarını yansıtmaması gerekmektedir (TURAK, 2023a; Ezeldin, 2013). Bu doğrultuda akredite olan programlarda PÖÇ'lerin belirlenmesinde daha özenli davranıldığı görülmektedir. Zira öğrenim kazanımlarının herhangi bir yerden direkt olarak alınmasından, bir başka ifadeyle "kes-yapıştır"tan kaçınılmalıdır. Süreç boyunca başkalarının tecrübelerinden yararlanmanın önemi olsa da yeterlilikleri ifade eden açıklamalar özgün olmalı ve ele alınan belirli bağlamı yansıtmalıdır (Aslan vd., 2020, s.22).

Çalışmada bazı PÖÇ'lerin bilgi, beceri ve yetkinlik boyutunu aynı anda kapsadığı saptanmıştır. Bir başka ifadeyle, tek bir çıktıda birden fazla yeterlilik içeren ifadeler belirlenmiştir. Diğer taraftan, program çıktılarını ifade eden fiillerin sonunda ...bilir, ...abilir gibi ifadeler yer verildiği, kesinlik ifadeleri kullanılmadığı da anlaşılmıştır. PÖÇ'ler genellikle açık, anlaşılır, net bir şekilde ifade edilmemiştir. Oysaki PÖÇ'lerin öğrenciler, akademisyenler, sektör temsilcileri tarafından açıkça anlaşılabilmesi için basit ve net bir şekilde ifade edilmesi gerekmekte (Kennedy, 2006, s.41) olup; "belirtir", "açıklar", "uygular" gibi aktif fiillerin kullanılması gerektiği de önerilmektedir (Stefani, 2008). İster akredite olsun isterse olmasın PÖÇ'ler belirlenirken genellikle Bloom'un Taksonomisini dikkate alma oranlarındaki düşüklüğün fiillere yansıdığı görülmektedir. Fiillerin bu şekilde ifade edilmesinin PÖÇ'lerin Bloom Taksonomisine uygunluğunu azaltabileceği düşünülmektedir. Bu nedenle, program yöneticilerinin PÖÇ'leri bir Bologna zamanına kontrol ettirmeleri gerektiği şiddetle önerilmektedir.

Akredite olmayan programların bazı PÖÇ'lerinde objektif ifadeler olmadığı ve yoruma yer verildiği saptanmıştır. PÖÇ'lerden bazılarının ulaşılması zor ifadeler olarak belirtildiği görülmüştür. Ulaşılsa dahi ölçülemeyecek çıktılar olduğu da tespitler arasındadır. PÖÇ'lerin ölçülebilir olması gerekmektedir. Başka bir deyişle, PÖÇ'ler öğrencinin hedeflenen sonuca ulaşip ulaşmadığının test edilmesini sağlayacak şekilde (Popenici ve Millar,2015, s.7) iç ve dış paydaş odaklı bir yaklaşımla belirlenmeli ve değişen koşullara göre de gözden geçirilmelidir. Ayrıca bazı PÖÇ'lerde ikinci yabancı dil olarak tek bir seçeneğin sunulması dikkat çeken bulgular arasındadır. Bu durum, mevcut öğretim kadrosunun yapısından ve öğretim kadrosu odaklı yaklaşımın benimsenmesinden kaynaklanabilir.

Sonuç olarak gerek akredite olan programlarda gerekse akredite olmayan programlarda uygulama kısmına odaklanıldığı söylenebilir. Şöyle ki, akredite bölümlerin program çıktılarının %76'sı, akredite olmayan bölümlerin program çıktılarının ise %79'u beceri ve yetkinlik boyutlarını kapsayan ifadelerden oluşmaktadır. Bu bağlamda ortaya çıkan bir diğer ilginç bulgu, özellikle beceri boyutunda akredite olmayan programlarda farklı bir PÖÇ'ün tanımlanmadığı akredite olanlarda ise sınırlı sayıda farklı bir PÖÇ'e yer verildiği anlaşılmaktadır.

Gerek Bloom'un Taksonomisine uygunluk gerekse sektör beklentilerine uygun olacak şekilde PÖÇ'lerin tanımlanması gereği ortaya çıkmaktadır. Bilgi, beceri ve yetkinlik boyutlarının ağırlık düzeylerinin programlar özelinde (Tİ, TR ve GMS) paydaş odaklı bir yaklaşımla belirlenmesi ya da var olan PÖÇ'lerin bu bakış açısıyla yeniden gözden geçirilmesi ihtiyacı vardır. Zira iyi bir turizm eğitiminin teori ile uygulamayı bir arada kapsamaması gerektiği de (Demirkol ve Pelit, 2002, s.14) unutulmamalıdır. Sadece bilgi, beceri veya yetkinliğe odaklanılmasının turizm eğitimi yetersiz kılabileceği düşünülmektedir.

Çalışmada kullanılan PÖÇ'ler bahsi geçen üniversitelerin web sitelerinden elde edilmiştir. Bu PÖÇ'ler bir tür doküman incelemesi yoluyla analiz edilmiştir. Doküman incelemesinin en azından görüşmelerle güçlendirilmesi gerekmektedir. Zaman ve maliyet kısıtlarından dolayı, bu tür görüşmeler gerçekleştirilememiştir. Dolayısıyla sonraki çalışmalarda ilgili programların paydaşlarıyla görüşülmesi ve öğrencilerin ilgili PÖÇ'leri edinim düzeylerinin irdelenmesiyle daha zengin ve doyurucu bulgular elde edilebilir.

Etik Beyan

“Akredite Olan ve Akredite Olmayan Lisans Turizm Programlarının Öğrenim Çıktılarının Karşılaştırılması” başlıklı çalışmanın yazım sürecinde bilimsel kurallara, etik ve alıntı kurallarına uyulmuş; toplanan veriler üzerinde herhangi bir tahrifat yapılmamış ve bu çalışma herhangi başka bir akademik yayın ortamına değerlendirme için gönderilmemiştir.

Kaynakça

- Aslan, B., Durgun, B., & Yazıcı, E. (2020). *Öğrenme Kazanımları Rehberi*. Mesleki Yeterlilik Kurumu, Ankara.
- Baum, T. (1990). Competencies for Hotel Management: Industry Expectations of Education. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 2(4),13-16.
- Birgin, O. (2016). Bloom taksonomisi. İçinde (Ed) Bingölbali, E., Arslan, S., & Zembat, İ. Ö. *Matematik Eğitiminde Teoriler*, 839-860, Ankara: Pegem Akademi.
- Bloom, B.S., Engelhart, M.D., Furst, E.J., Hill, W.H., & Krathwohl, D.R. (1956). *Taxonomy of educational objectives: The classification of educational goals*. Handbook 1: Cognitive domain, New York: McKay.
- Çelen, O., & Tuna, M. (2019). Turizm Eğitiminde Akreditasyon: TURAK Örneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research*, IV. Uluslararası Doğu Akdeniz Turizm Sempozyumu Özel Sayısı, 526-540.
- Demirkol, Ş., & Pelit, E. (2002). Türkiye'deki turizm eğitim sistemi ve Avrupa Birliği sürecinde olası gelişmeler. *Gazi Üniversitesi Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Dergisi*, 2, 125-146.
- Duman, S.N. (2021). Akreditasyon alanında yapılan lisansüstü tezlerin incelenmesi. *Türk Eğitim Bilimleri Dergisi*, 19(1), 54-74.
- Ezeldin, A.S. (2013). International Accreditation for Engineering Programs: Mission, Learning Objectives and Outcomes. *Procedia - Social and Behavioral Sciences*, 102, 267-275
- Gürbüz, A.K., & Dağdeviren, A. (2007). Lisans Düzeyinde Turizm Eğitimi Veren Kurumların Ders Programlarının Fonksiyonel Açından İncelenmesi. *Balikesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 10(18), 157-167.
- Hartel, R.W., & Foegeding, E.A. (2004). Learning: Objectives, competencies, or outcomes?. *Journal of Food Science Education*, 3(4), 69-70.
- Kennedy, D. (2006). *Writing and Using Learning Outcomes: a Practical Guide*. University College Cork.
- Kimeto, J.C. (2021). Tertiary Tourism Graduate Employees and Tourism Employers' perceptions on Tourism Skills and Competencies Relevant for Providing Quality Tourism Services in Kenya. *Tourism Critiques: Practice and Theory*, 2(1), 20-37

TURİZM LİSANS PROGRAMLARININ ÖĞRENİM ÇIKTILARININ AKREDİTE OLMA DURUMUNA GÖRE
KARŞILAŞTIRILMASI

Journal of Global Tourism And Technology Research 2024 Volume: 5 Issue:1 51-64

- Kozak, M.A. (2009). Akademik Turizm Eğitimi Üzerine Bir Durum Analizi. *Muğla Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (22), 1-20.
- Millar, M., Mao, Z., & Moreo, P. (2008). Hospitality Management Educators vs. the Industry. A Competency Assessment. *Hospitality Management*, 6, 1-24.
- Nelson, A.A., & Dopson, L. (2001). Future of Hotel Education: Required Skills and Knowledge for Graduates of U.S. Hospitality Programs Beyond the Year 2000 -Part One. *Journal of Hospitality&TourismEducation*, 13(5), 58-67.
- Öğrenme Kazanımları Yaklaşımı kitapçığı- Avrupa Yeterlilikler Çerçevesi serisi: not 4, 2011
- Popenici, S., & Millar, V. (2015). *Writing Learning Outcomes: a Practical Guide for Academics*. Melbourne Centre for the Study of Higher Education, The University of Melbourne.
- Skiert, M., & Buchta, K. (2013). The Vocational Skills of Graduates with a Degree in Tourism and Recreation in the Context of the National Qualifications Framework. *Polish Journal of Sport and Tourism*, 20(2), 147-152.
- Stefani, L. (2008). *Planning teaching and learning:Curriculum design and development*. İçinde (Ed) Fry,H., Ketteridge,S. ve Marshall, A Handbook for Teaching and Learning in Higher Education (ss.40-58). Routledge
- Şahin, S.Z. (2022). *Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikleri Çerçevesi Kapsamında Aşçılık İle Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programları İncelemesi*. İçinde (Ed) Oğan,Y.Gastronomi Alanında Tematik Araştırmalar II(ss.60-81).İstanbul: Çizgi Kitabevi.
- Taşcı, D., & Lapçın, H.T. (2023). Yükseköğretimde Kalite Güvencesi Sistemi: Kurumsal Akreditasyon Raporları Üzerinden Bir Değerlendirme. *Eskişehir Osmangazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 24(1), 1-16.
- Timur, B. (2019). *Turist rehberliği eğitiminde memnuniyet, mesleki yeterlilik ve mesleği icra niyeti ilişkileri* (Doktora tezi), Eskişehir Osmangazi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü,Eskişehir.
- TURAK (2023a) <https://turak.org/> Erişim Tarihi [17.06.2023]
- TURAK (2023b) <https://turak.org/akredite-kurumlar/> [20.06.2023]
- YÖK (2023) [http://tyyc.yok.gov.tr/Erişim Tarihi](http://tyyc.yok.gov.tr/Erişim_Tarihi) [23.06.2023]
- Users'Guide, E.C.T.S.(2015). Luxembourg: Publications Office of the European Union.
- Zehrer, A., & Mössenlechner, C. (2009). Key Competencies of Tourism Graduates: The Employers' Point of View. *Journal of Teaching in Travel & Tourism*, 9(3-4), 266-287.