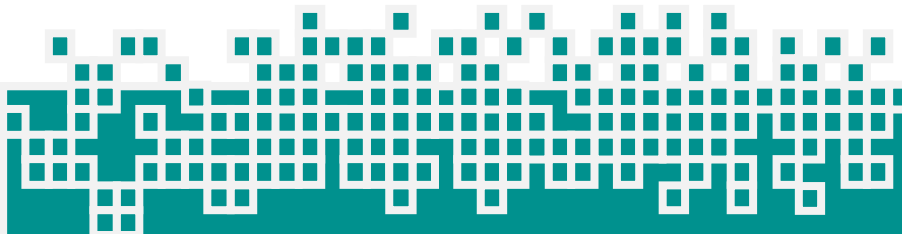




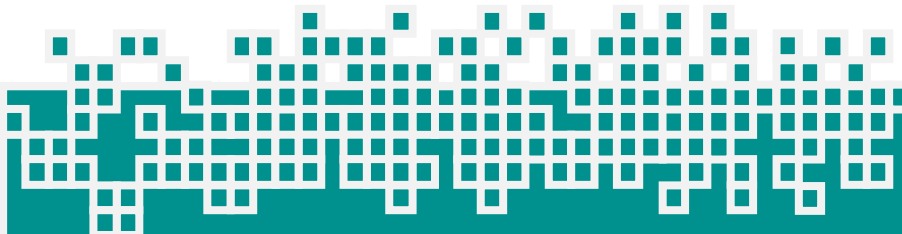
2022 YILI TURİZM FAKÜLTESİ BİRİM FAALİYET RAPORU





*“Gençliđi yetiřtiriniz.
Onlara ilim ve irfanın müspet fikirlerini veriniz.
Geleceđin aydınlığına onlarla kavuşacaksınız.”*

K. Atatürk



SUNUŞ

Fakültemiz, ilk olarak, 1975 yılında (1438 sayılı Kanunla), Bursa İktisadi ve Ticari İlimler Akademisi'ne bağlı olarak, "Balıkesir İşletmecilik ve Turizm Yüksekokulu" adıyla kurulmuş ve 1982 yılına kadar, İşletmecilik ve Turizm bölümlerinde öğretim yapılmıştır.

Yüksekokulumuz, 06.11.1981 tarih ve 175061982 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanarak yürürlüğe giren 2547 sayılı Yükseköğretim Kanunu ile ad ve statü değiştirmiş, Uludağ Üniversitesi Mühendislik Fakültesi'ne bağlanarak "Balıkesir Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu" adını almıştır. Sonrasında Yüksekokul, 1992 yılında çıkan 3837 sayılı kanunla kurulan Balıkesir Üniversitesi'ne bağlanarak Seyahat İşletmeciliği, Konaklama İşletmeciliği ve Turist Rehberliği bölümlerinde örgün öğretimde faaliyetlerine devam etmiştir. 2001-2002 Eğitim-Öğretim yılında Konaklama İşletmeciliği ve Seyahat İşletmeciliği bölümlerinde ikinci öğretime başlanmıştır.

25.04.2013 tarih ve 28628 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanarak yürürlüğe giren 2013/4459 sayılı Bakanlar Kurulu Kararı ile Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu kapatılmış ve "Turizm Fakültesi" adı ile yeniden kurulmuştur. Fakültemiz halen Üniversitemizin Çağış Yerleşkesindeki kendi binasında, Turizm İşletmeciliği ve Turizm Rehberliği bölümlerinde örgün ve ikinci öğretim olarak; Gastronomi ve Mutfak Sanatları ile Rekreatyon Yönetimi bölümlerinde örgün öğretim olarak eğitim-öğretime devam etmektedir. 2022 yılı sonu itibariyle 841'i örgün öğretimde, 312'si ikinci öğretimde olmak üzere, toplam 1.153 öğrenci öğrenim görmektedir.

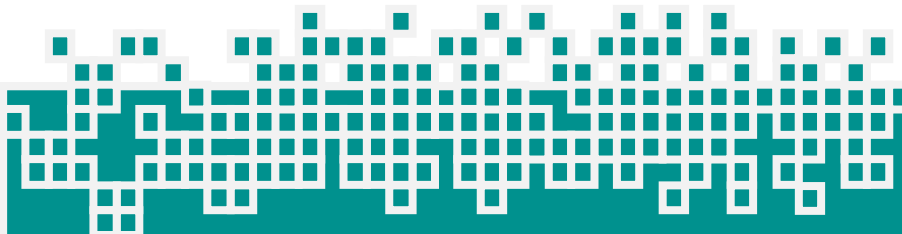
Fakültemiz, güçlü akademik kadrosu ile turizm alanında gerek ulusal, gerekse uluslararası gelişmeleri düzenli olarak takip ederek, öğrencilere en iyi kalitede eğitim vermeyi amaç edinmiştir. Fakültemizde halen, 10 Profesör, 7 Doçent, 2 Doktor Öğretim Üyesi ve 9 Doktor Araştırma Görevlisi görev yapmaktadır.

Fakültemizin 2022 yılı Faaliyet Raporu, 10.12.2003 tarihli ve 5018 sayılı Kamu Mali Yönetimi ve Kontrol Kanunu'nun 41. maddesine dayanılarak yürürlüğe giren Kamu İdarelerince Hazırlanacak Faaliyet Raporları Hakkında Yönetmelik kapsamında ve Balıkesir Üniversitesi'nin temel ilkelerine göre objektif olarak hazırlanmıştır. Bu doğrultuda rapor, 5 bölümden oluşmaktadır. Raporun ilk bölümü genel bilgileri içermekte olup, Fakültemizin misyon ve vizyonuna, idarenin yetki, görev ve sorumluluklarına ve idareye ilişkin bilgilere yer verilmiştir. İkinci bölüm, temel politikalar ve öncelikler ile idarenin amaç ve hedeflerini içermektedir. Üçüncü bölümde, mali bilgiler ve performans ile ilgili bilgiler yer almaktadır. Dördüncü bölümde fakültenin üstün ve zayıf yönleri belirlenmiş, beşinci bölümde öneriler ve tedbirler değerlendirilerek rapor sonuçlandırılmıştır.

Fakültemiz, çağdaşlığı, evrenselliği, gelişmeyi ve ilerlemeyi amaç edinmiş bir birimdir. Bu doğrultuda Fakültemiz, başta Balıkesir ve yöresi olmak üzere, ülkemizin turizm kapasitesinin artırılması ve hizmet kalite standartlarının yükseltilmesine katkı sağlayacak bilimsel, mesleki ve kültürel çalışmalar yapmaya; araştırmacı, sorun çözme yeteneğine sahip, evrensel ve ulusal değerlere bağlı, insan haklarına saygılı, çevreye duyarlı bilgi ve teknoloji üreten, girişimci, sorgulayan, Atatürk İlke ve İlkelerine bağlı, ülkemizi geleceğe taşıyacak, yüksek nitelikli genç nesiller yetiştirmeye devam edecektir.

Prof. Dr. Ahmet KÖROĞLU

Dekan



İÇİNDEKİLER

	<u>Sayfa</u>
I- GENEL BİLGİLER	1
A) Misyon ve Vizyon	1
B) Yetki, Görev ve Sorumluluklar	1
C) İdareye İlişkin Bilgiler	3
1. Fiziksel Yapı	3
2. Örgüt Yapısı	3
3. Teknoloji ve Bilişim Altyapısı	4
4. İnsan Kaynakları	4
5. Sunulan Hizmetler	5
6. Yönetim ve İç Kontrol Sistemi	7
II- AMAÇLAR ve HEDEFLER	7
A) Temel Politika ve Öncelikler	7
B) İdarenin Stratejik Planında Yer Alan Amaç ve Hedefler	8
III- FAALİYETLERE İLİŞKİN BİLGİ VE DEĞERLENDİRMELER	9
A) Mali Bilgiler	9
1. Bütçe Uygulama Sonuçları	9
2. Temel Mali Tablolara İlişkin Açıklamalar	10
3. Mali Denetim Sonuçları	10
B) Performans Bilgileri	10
1. Faaliyet ve Proje Bilgileri	10
2. Performans Sonuçları Tablosu	18
3. Performans Sonuçlarının Değerlendirilmesi	18
4. Performans Bilgi Sisteminin Değerlendirilmesi	19
IV- KURUMSAL KABİLİYET ve KAPASİTENİN DEĞERLENDİRİLMESİ ...	19
A) Üstünlükler	19
B) Zayıflıklar	19
C) Değerlendirme	20
V- ÖNERİ VE TEDBİRLER	20
EKLER	21

I) GENEL BİLGİLER

A) Misyon ve Vizyon

Misyonumuz

Turizm sektörünün ihtiyaç duyduğu eğitim, araştırma ve hizmeti geliştirmek için bilgi, program ve hizmet üreten evrensel bir eğitim kurumu olarak; turizmde çalışacak nitelikli işgücünün yetiştirilmesini sağlamak, sektörünün gelişmesine katkıda bulunmak, turizmin ülke ekonomisindeki yerini ve önemini anlatmak, eğitim sayesinde teoriyi pratiğe dönüştürmek, turizm bilincinin geliştirilmesi için çaba göstermek, turizm işletmelerinde çalışanların bilgi ve becerilerini artırmaya çalışmaktır.

Vizyonumuz

Uluslararası ve ulusal seviye de tanınırlığa sahip, tercih edilen, katma değeri yüksek bilgi üreten, ekonomik, sosyal ve kültürel gelişime ışık tutan, mezunlarının kısa sürede turizm sektöründe faaliyet gösteren işletmelerin yönetim kademelerinde bilim ve sanatının inceliklerini kavramış, girişimci ve yenilikçi bir fakülte olmak ve bunun sürdürülebilirliğini sağlamaktır.

B) Yetki, Görev ve Sorumluluklar

Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu, 25.04.2013 tarih ve 28628 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanarak yürürlüğe giren 2013/4459 sayılı Bakanlar Kurulu Kararı ile kapatılarak, “Turizm Fakültesi” adı ile yeniden kurulan Fakültemiz, 2547 sayılı Yükseköğretim Kanunu’nun 12. maddesi kapsamında ve 18.02.1982 tarih ve 17609 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanarak yürürlüğe giren, Üniversitelerde Akademik Teşkilât Yönetmeliği’nin 7. maddesi uyarınca, yüksek düzeyde eğitim-öğretim, bilimsel araştırma ve yayın yapan bir yükseköğretim kurumudur.

Dekan: Fakültenin ve bağlı birimlerinin temsilcisidir. 2547 sayılı Yükseköğretim Kanunu’nun 16. maddesinde, Dekanın görev, yetki ve sorumlulukları belirtilmiştir.

- Fakülte kurullarına başkanlık etmek, fakülte kurullarının kararlarını uygulamak ve fakülte birimleri arasında düzenli çalışmayı sağlamak,
- Her öğretim yılı sonunda ve istendiğinde fakültenin genel durumu ve işleyişi hakkında Rektöre rapor vermek,
- Fakültenin ödenek ve kadro ihtiyaçlarını gerekçesi ile birlikte rektörlüğe bildirmek, fakülte bütçesi ile ilgili öneriyi fakülte yönetim kurulunun da görüşünü aldıktan sonra rektörlüğe sunmak,
- Fakültenin birimleri ve her düzeydeki personel üzerinde genel gözetim ve denetim görevini yapmak,
- Kanunla kendisine verilen diğer görevleri yapmaktır.
- Ayrıca, fakültenin ve bağlı birimlerinin öğretim kapasitesinin rasyonel bir şekilde kullanılmasında ve geliştirilmesinde gerektiği zaman güvenlik önlemlerinin alınmasında, öğrencilere gerekli sosyal hizmetlerin sağlanmasında, eğitim-öğretim, bilimsel araştırma ve yayın faaliyetlerinin düzenli bir şekilde yürütülmesinde, bütün faaliyetlerin gözetim ve denetiminin yapılmasında, takip ve kontrol edilmesinde ve sonuçlarının alınmasında rektöre karşı birinci derecede sorumludur.

Fakülte Kurulu: 2547 sayılı Yükseköğretim Kanunu’nun 17. Maddesinde, Fakülte Kurulunun görevleri belirtilmiştir.

- Fakültenin eğitim öğretim, bilimsel araştırma ve yayım faaliyetleri ve bu faaliyetlerle ilgili esasları, plan, program ve eğitim öğretim takvimini kararlaştırmak,
- Fakülte yönetim kuruluna üye seçmek,
- 2547 sayılı kanunla verilen diğer görevleri yapmaktır.

Fakülte Kurulu Üyeleri (25 Nisan 2022 itibarı ile)

- Prof. Dr. Ahmet KÖROĞLU (Başkan, Dekan)
- Prof. Dr. Ali Kemal GÜRBÜZ
- Prof. Dr. Barış ERDEM
- Prof. Dr. Cevdet AVCIKURT
- Prof. Dr. Düriye BOZOK
- Prof. Dr. Murat DOĞDUBAY
- Prof. Dr. Özlem KÖROĞLU
- Prof. Dr. Yusuf AYMANKUY
- Doç. Dr. Gülay ÖZDEMİR YILMAZ
- Doç. Dr. Nuray TETİK DİNÇ
- Dr. Öğr. Üyesi Yasemin TEKİN
- Ramazan AYDIN (Raportör-Fakülte Sekreteri)

Fakülte Yönetim Kurulu: 2547 sayılı Yükseköğretim Kanunu'nun 18. Maddesinde, Fakülte Yönetim Kurulunun görevleri belirtilmiştir.

- Fakülte kurulunun kararları ile tespit ettiği esasların uygulanmasında dekana yardım etmek,
- Fakültenin eğitim-öğretim, plan ve programları ile takvimin uygulanmasını sağlamak,
- Fakültenin yatırım, program ve bütçe tasarısını hazırlamak,
- Dekanın fakülte yönetimi ile ilgili getireceği bütün işlerde karar almak,
- Öğrencilerin kabulü, ders intibakları ve çıkarılmaları ile eğitim-öğretim ve sınavlara ait işlemleri hakkında karar vermek,
- 2547 sayılı kanunla verilen diğer görevleri yapmaktır.

Fakülte Yönetim Kurulu Üyeleri (06 Haziran 2022 itibarı ile)

- Prof. Dr. Ahmet KÖROĞLU (Başkan, Dekan)
- Prof. Dr. Cevdet AVCIKURT
- Prof. Dr. Düriye BOZOK
- Prof. Dr. Murat DOĞDUBAY
- Doç. Dr. Nuray TETİK DİNÇ
- Doç. Dr. Sebahattin KARAMAN
- Dr. Öğr. Üyesi Semahat Banu YILDIZ
- Ramazan AYDIN (Raportör-Fakülte Sekreteri)

Bölüm Başkanı: 2547 sayılı Yükseköğretim Kanunu'nun 21. maddesinde, Bölüm Başkanının görev, yetki ve sorumlulukları belirtilmiştir.

- Bölüm başkanı, bölümün her düzeyde eğitim-öğretim ve araştırmalarından ve bölüme ait her türlü faaliyetin düzenli ve verimli bir şekilde yürütülmesinden sorumludur.

Fakülte Bölüm Başkanları:

- Prof. Dr. Cevdet AVCIKURT (Turizm İşletmeciliği Bölüm Başkanı)
- Prof. Dr. Özlem KÖROĞLU (Turizm Rehberliği Bölüm Başkanı)
- Prof. Dr. Murat DOĞDUBAY (Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı)
- Prof. Dr. Ali Kemal GÜRBÜZ (Rekreasyon Yönetimi Bölüm Başkanı)

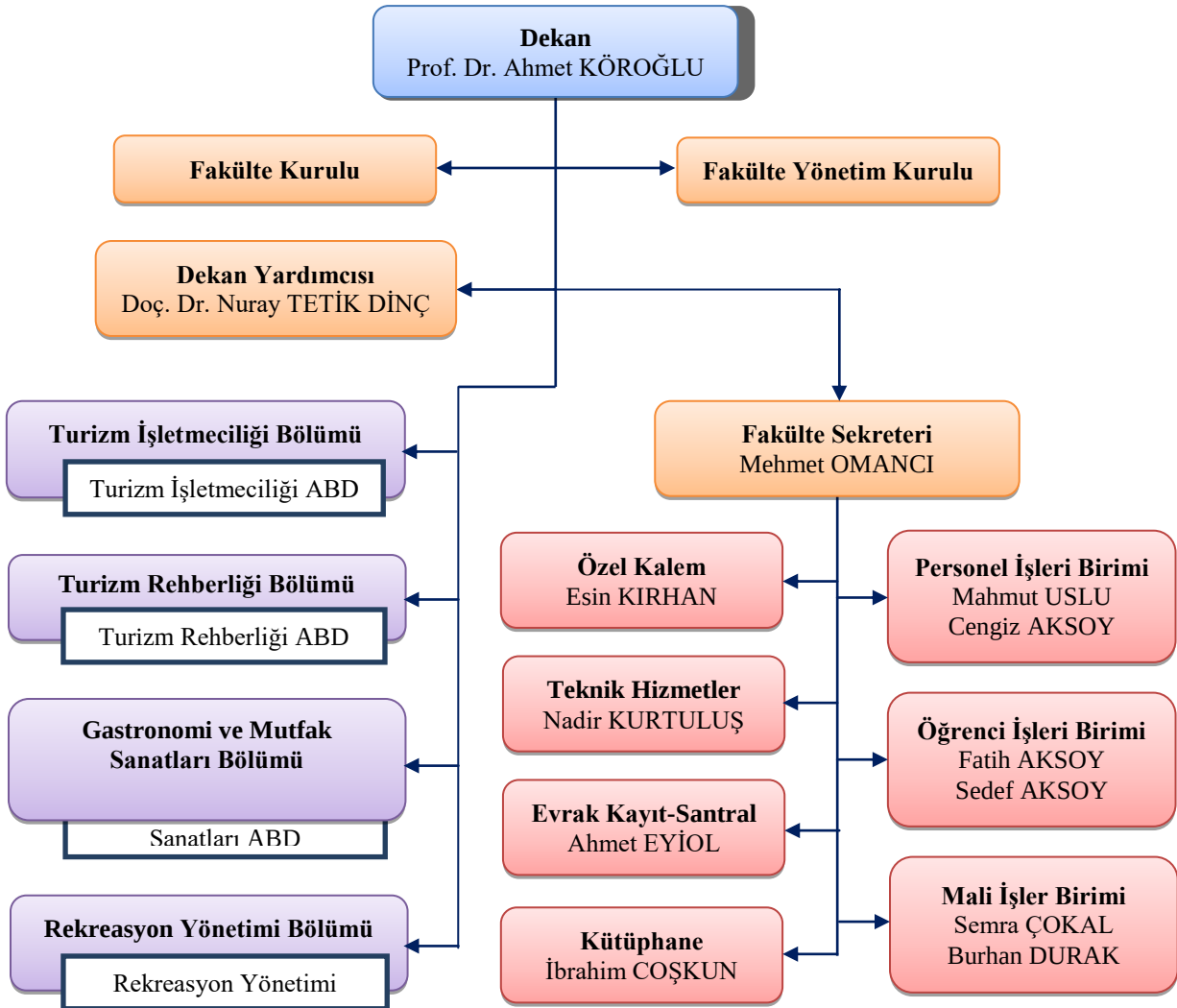
C) İdareye İlişkin Bilgiler

1. Fiziksel Yapı

Turizm Fakültesi, Balıkesir Üniversitesi'nin Çağış yerleşkesinde, yaklaşık 15.000m² kapalı alana sahip modern binasında hizmet vermektedir. İdari bölümler, derslikler, laboratuvarlar, öğretim üyesi odaları, öğrenci kantini, seminer ve toplantı salonları, kütüphane, Fakülte Müzesi vb. tüm birim ve donatılar aynı binada yer almaktadır.

Türü	Adedi	Alanı (m ²)
Derslik	7	112
Derslik	10	56
Yiyecek-İçecek Laboratuvarı	1	121
Laboratuvar Mutfacı	1	29
Uygulama Laboratuvarı (Kat Hizmetleri Odası)	2	22-24
Uygulama Mutfacı	2	110-80
Bilgisayar Laboratuvarı	1	112
Konferans Salonu	1	202
Kütüphane (Salon)	1	308
Kütüphane (Oda)	1	55
Kütüphane (Oda)	2	26

2. Örgüt Yapısı Turizm Fakültesi Örgütsel Yapısı



3. Teknoloji ve Bilişim Altyapısı

Türü	Adedi
Masa Üstü Bilgisayar (PC)	83
Dizüstü Bilgisayar	62
Tablet	18
Yazıcı	60
Tarayıcı	10
Projeksiyon Cihazı	24
Fotoğraf Makinesi	5
Kamera	2
Fotokopi Makinesi	1
Dijital Baskı Makinesi	1

4. İnsan Kaynakları

Fakültemizin mevcut akademik ve idari personel sayıları aşağıdaki tablolarda verilmiştir.

AKADEMİK PERSONEL

BÖLÜMLER	Profesör	Doçent	Dr. Öğretim Üyesi	Dr. Araştırma Görevlisi	TOPLAM
Turizm İşletmeciliği	5	1	1	3	10
Turizm Rehberliği	1	3	-	2	6
Gastronomi ve Mutfak Sanatları	2	3	-	4	9
Rekreasyon Yönetimi	2	-	1	-	3
FAKÜLTE TOPLAMLARI	10	7	2	9	28

2022 yılı içerisinde gerçekleşen akademik yükselmeler değerlendirildiğinde; Doçent olarak görev yapan 1 öğretim üyesi Profesörlüğe yükseltilmiştir. 1 Araştırma Görevlisi de Doktorasını tamamlamış ve ataması gerçekleşmiştir.

İDARİ PERSONEL

Kadro Durumu	Sayı
Genel İdari Hizmetler	10
Teknik Hizmetler	1
TOPLAM	11

5. Sunulan Hizmetler

Fakültemizdeki bölümlerde eğitim gören öğrencilerle ilgili bilgiler, aşağıdaki tablolarda verilmiştir.

BÖLÜMLERE GÖRE ÖĞRENCİ DAĞILIMI

Bölüm / Program	Birinci Öğretim		İkinci Öğretim		Toplam
	Kız	Erkek	Kız	Erkek	
Turizm İşletmeciliği	49	142	5	25	221
Turizm Rehberliği	135	148	119	145	547
Gastronomi ve Mutfak Sanatları	119	86	---	---	205
Rekreasyon Yönetimi	55	80	---	---	135
BTİOYO'dan Devam Eden Bölümlerdeki Öğrenciler					
Konaklama İşletmeciliği	5	10	3	6	24
Seyahat İşletmeciliği	7	5	3	6	21
Genel Toplam	370	471	130	182	1153

SINIFLARA GÖRE ÖĞRENCİ DAĞILIMI

Sınıf	Kız		Erkek		Toplam
	I. Öğr.	II. Öğr.	I. Öğr.	II. Öğr.	
I. Sınıf	103	14	93	59	239
II. Sınıf	77	18	80	22	197
III. Sınıf	93	22	116	19	250
IV. Sınıf	161	55	208	111	535
Genel Toplam	434	109	497	181	1.221

MEZUN OLAN ÖĞRENCİ SAYILARI (I. ÖĞRETİM)

Bölüm / Program	Kız	Erkek	Toplam
Konaklama İşletmeciliği	-	-	-
Seyahat İşletmeciliği	1	-	1
Turizm İşletmeciliği	8	25	33
Turizm Rehberliği	27	27	54
Gastronomi ve Mutfak Sanatları	15	16	31
Rekreasyon Yönetimi	7	8	15
BTİOYO'dan Devam Eden Bölümlerdeki Öğrenciler			
Konaklama İşletmeciliği	-	1	1
Seyahat İşletmeciliği	-	-	-
Turizm Rehberliği	-	1	1
Genel Toplam	58	78	136

MEZUN OLAN ÖĞRENCİ SAYILARI (II. ÖĞRETİM)

Bölüm / Program	Kız	Erkek	Toplam
Turizm Rehberliği	27	29	56
Konaklama İşletmeciliği	-	-	-
Turizm İşletmeciliği	1	5	6
BTİOYO'dan Devam Eden Bölümlerdeki Öğrenciler			
Konaklama İşletmeciliği	1	-	1
Seyahat İşletmeciliği	-	2	2
Genel Toplam	29	36	65

ÖĞRENCİ BAŞARI DURUMU

Program	Yarıyıl	Öğrenci Mevcudu	Başarılı Öğrenci Sayısı	Başarı Oranı
I. Öğretim	Güz Yarıyılı	841	672	%80
	Bahar Yarıyılı	841	756	%90
II. Öğretim	Güz Yarıyılı	312	255	%82
	Bahar Yarıyılı	312	265	%85

SINIFLARA GÖRE ÖĞRENCİ BAŞARISI (I. ÖĞRETİM)

Sınıf	Yıllık Ders Saati	Öğretim Üyesi	Öğr.Gör.+Okt. / Öğrenci Sayısı	Öğr.Üy.+Öğr.Gör.+ Okt./Ders Saati
I. Sınıf	672	9	$1+8/201=0.044$	$9+1+8/672=0.026$
II. Sınıf	560	8	$1+8/201=0.044$	$8+1+8/560=0.030$
III. Sınıf	560	8	$0+8/171=0.046$	$8+0+9/560=0.030$
IV. Sınıf	560	8	$1+8/543=0.016$	$8+1+9/560=0.032$

SINIFLARA GÖRE ÖĞRENCİ BAŞARISI (II. ÖĞRETİM)

Sınıf	Yıllık Ders Saati	Öğretim Üyesi	Öğr.Gör.+Okt. / Öğrenci Sayısı	Öğr.Üy.+Öğr.Gör.+ Okt. / Ders Saati
I. Sınıf	672	9	$0+8/41=0,19$	$9+0+8/672=0.026$
II. Sınıf	560	8	$0+8/62=0,12$	$8+0+8/560=0.029$
III. Sınıf	560	8	$0+9/68=0,013$	$8+0+8/560=0.030$
IV. Sınıf	560	8	$0+9/357=0,025$	$8+0+8/560=0.030$

BURS, ÖĞRENİM KREDİSİ, HARÇ KREDİSİ ALAN ÖĞRENCİ SAYILARI

Türü	Kız	Erkek	Toplam
BAÜN Bursu	-	-	-
KYK Bursu	41	76	117
BAÜN Vakfı Bursu	3	3	6
SKS Bursu	-	-	-
KYK Öğrenim Kredisi	114	203	317
KYK Katkı Kredisi	-	-	-
Genel Toplam	158	282	440

DİSİPLİN CEZASI ALAN ÖĞRENCİ SAYILARI

Cezanın Türü	Kız	Erkek	Toplam
Çıkarma	-	-	-
Uzaklaştırma	-	-	-
Kınama	-	-	-
Uyarma	-	-	-
Genel Toplam	-	-	-

Fakültemiz ayrıca Erasmus+ Öğrenci Öğrenim Hareketliliği ile Öğrenci Staj Hareketliliği programlarına aktif katılım sağlamaktadır. 2022 yılı itibarıyla Erasmus Öğrenci Staj Hareketliliğine 5 öğrencimiz, Erasmus+ Öğrenci Öğrenim Hareketliliğine ise 6 öğrencimiz katılım sağlamıştır.

6. Yönetim ve İç Kontrol Sistemi

5018 sayılı kanun ile iç kontrol mekanizması kamu idarelerinin mali yönetim ve kontrol sistemleri; harcama birimleri, muhasebe ve mali hizmetler ile ön mali kontrol ve iç denetimden oluşmaktadır.

Fakültede yürütülmekte olan hizmetlerin işleyiş aşamasında bütçesinde yer alan harcamaların sağlıklı bir şekilde yürütülmesi sağlanmaktadır. Dekanlık mevcut personelin sevk ve idaresini, dekan yardımcılığı ve fakülte sekreterliği aracılığı ile verimli ve etkin olarak yapılabilmesi için personelin yönlendirilmesi, fakülte içinde veya dışında iş ile işlemlerin mali saydamlık, hesap verme sorumluluğu ilkeleri doğrultusunda hesap verilebilirlik düşüncesi içerisinde yürütülmesi konusunda personelin duyarlı olması için gerekli çalışmalar yapılması sağlanmaktadır.

II) AMAÇLAR ve HEDEFLER

A) Temel Politika ve Öncelikler

• Kalite Politikası

- Öğrencilerimiz öncelikli olmak kaydıyla tüm paydaşlarımızın ihtiyaç ve beklentilerini karşılamak için eğitim-öğretim, araştırma-geliştirme süreçlerinin gelişimini sürekli iyileştirme yaklaşımı ile sağlamak,
- Farklı bilgi kaynaklarını, tek yerde birleştiren ve bu bilgilere hızlı erişim imkânı sağlayan bir yönetim bilgi sistemi kurmak,
- Üniversite personelinin donanımlı hale gelmesi için hizmet içi eğitimler uygulayarak ve ekip çalışmasına önem vererek kalite düzeyini sürekli yükseltmek.

• Eğitim ve Araştırma Politikası

- Siyasal ve sosyal çalışmaları desteklemek ve öğretim elemanlarının çağdaş gelişmeleri takip edebilecekleri bir ortam oluşturmak,
- Eğitim-öğretim müfredatını çağın gerekli ve evrensel bilim anlayışına uygun olarak sürekli yenilemek,
- Fakültemizde sunulacak eğitimi, pratik uygulamalar ile bütünleştirmek,
- Mesleki açıdan yetkin özgür düşünceli toplumsal değerlere saygılı bireyler yetiştirmek,
- Danışmanlık sistemi ile öğrenci-öğretim elemanı ilişkisini güçlendirmek,
- Eğitimin kalitesini sürekli ölçmek,
- Derslik, eğitim-öğretim amaçlı kullanılan mekânların altyapı ve donanımlarını, çağdaş gelişimleri takip ederek düzenlemek ve ihtiyaçları tedarik etmek için çalışmak.

• İnsan Kaynakları Politikası

- Katılımcı bir yönetim anlayışını benimsemek,
- Fakültemizin tüm çalışanlarını ortak hedeflere yönlendirmek ve motivasyonu yüksek tutmaya çalışmak,
- Görev ve iş yükü dağılımında demokratik denge sağlayarak üniversitemiz içinde ve dışında işlerin hızlı ve zamanında yürütülmesini sağlamak.

• Çevre Politikası

- Çevre bilincini ve kültürünü geliştirmek, çevre gönüllüleri oluşturmak,
- Toplumsal çevre bilincine katkıda bulunmak,
- Üniversite etkinliklerini halk ile paylaşmak, STK ile ortak çalışmalar yapmak (bilimsel faaliyet, konferans, seminer vb.)

• Tanıtım Politikası

- Ulusal ve uluslararası düzeyde bilimsel, sanatsal ve sosyal etkinlikleri desteklemek,
- Yazılı ve görsel basın ile ilişkileri geliştirmek,
- Fakültemizin tanıtımında internetin etkin olarak kullanılmasını sağlamak,
- Sosyal etkinliklerde toplumsal değerlere önem vermek,

• Öğrenci Politikası

- Öğrencilere üniversiteye kayıt sürecinden mezun olmalarına kadar bütün dönemlerde kaliteli danışmanlık hizmeti sunabilmek,
- Öğrencilere nitelikli eğitimin birincil amaç olduğu gerçeğine göre faaliyetleri yönlendirmek.

B) İdarenin Stratejik Planında Yer Alan Amaç ve Hedefler

STRATEJİK AMAÇLAR	HEDEFLER
Stratejik Amaç 1: Öğrencilerimizin ulusal ve uluslararası düzeyde turizm alanında yüksek düzeyde nitelikli bilgi ve beceri kazanmalarını sağlamak	Hedef 1.1: Öğrencilere sektörün de ihtiyaç duyduğu nitelikte bilgi kazandırılmasının sağlanması Hedef 1.2: Öğrencilere yenilikçi ve yaratıcı düşünme ve eleştirel yaklaşabilme becerisinin kazandırılması Hedef 1.3: Öğrencilerin çevrelerine duyarlı, toplum yararını gözeten bireyler olarak yetişmelerine katkı sağlanması
Stratejik Amaç 2: Turizm alanında ulusal ve uluslararası standartlarda eğitim ve öğretim faaliyetlerini sürdürmek	Hedef 2.1: Fakültemiz ders programlarının nitelik yönünden geliştirilmesinin sağlanması Hedef 2.2: Fakültemiz ders programlarının, sektörde yaşanan gelişmeler ve eğilimler ile sektörün ihtiyacı doğrultusunda güncellenmesi Hedef 2.3: Uluslararası alanda eğitim amaçlı değişim programlarına katılımın artırılması
Stratejik Amaç 3: Fakültemizin bilimsel araştırma alanında gelişmesini sağlayarak turizm bilimine katkı sağlamak	Hedef 3.1: Fakültemizde uluslararası ve ulusal alanlarda gerçekleştirilen yayınların ve bilimsel çalışmaların nitelik ve nicelik açısından artırılması Hedef 3.2: Fakültemizde gerçekleştirilen bilimsel araştırma ve projelerin sayısının artırılması
Stratejik Amaç 4: Fakültemizin ulusal ve uluslararası platformlarda tanınırlığı ve bilinirliğini arttırmak	Hedef 4.1: Uluslararası eğitim kurumları ile işbirliğinin ve ortak çalışma ve projelerin geliştirilmesi Hedef 4.2: Turizm sektörü ile yakın işbirliği çerçevesinde sektörde yaşanan gelişmelerinin yakından takip edilmesi Hedef 4.3: Fakültemizde gerçekleştirilen tüm faaliyetlerin ilgili kurum ve kişilerin ve kamuoyunun bilgisine sunulması
Stratejik Amaç 5: Fakültenin fiziki ve teknik altyapısının gelişimini sağlamak	Hedef 5.1: Fakültemizin bina ve fiziki altyapısının güçlendirilmesinin sağlanması Hedef 5.2: Fakültemizin bilgi yönetim sistemlerinin ve teknik donanımlarının güçlendirilmesinin sağlanması Hedef 5.3: Fakültemizin insan kaynakları açısından nitelik ve nicelik yönünden geliştirilmesinin sağlanması
Stratejik Amaç 6: Eğitim alanında olduğu kadar sosyal ve kültürel alanda da aktif katılımı güçlendirmek	Hedef 6.1: Eğitimi destekleyen kültürel, sportif faaliyetlerin geliştirilmesi ve sürdürülmesi Hedef 6.2: Öğrencilerin fiziksel ve bedensel gelişmelerine de katkı sağlayacak aktiviteleri gerçekleştirebilecekleri alanların artırılması

III) FAALİYETLERE İLİŞKİN BİLGİ VE DEĞERLENDİRMELER

A) Mali Bilgiler

1. Bütçe Uygulama Sonuçları

Gider kalemlerine göre, Fakültemizin 2022 yılı bütçe harcamaları aşağıdaki gibi gerçekleşmiştir.

Tertip	KBÖ	Eklenen	Düşülen	Toplam ödenek	Harcama (avans dâhil)	Kalan
62.239.756.3091-0438.0038-02-01.01	6,203,000.00	2,512,215.00	653,097.00	8,062,118.00	8,062,117.88	0.12
62.239.756.3091-0438.0038-02-01.04	16,000.00	14,380.00	0.00	30,380.00	29,998.20	381.80
62.239.756.3091-0438.0038-02-02.01	1,050,000.00	425,250.00	210,794.00	1,264,456.00	1,264,455.88	0.12
62.239.756.3091-0438.0038-02-02.04	9,000.00	3,645.00	6,495.00	6,150.00	6,149.63	0.37
62.239.756.3091-0438.0038-02-03.02	31,000.00	0.00	0.00	31,000.00	30,839.30	160.70
62.239.756.3091-0438.0038-02-03.03.10	12,000.00	0.00	0.00	12,000.00	9,946.34	2,053.66
62.239.756.3091-0438.0038-02-03.03.20	8,000.00	0.00	7,000.00	1,000.00	0.00	1,000.00
62.239.756.3091-0438.0038-02-03.05	6,000.00	0.00	0.00	6,000.00	2,014.25	3,985.75
62.239.756.3091-0438.0038-02-03.07	5,000.00	0.00	0.00	5,000.00	5,000.00	0.00
62.239.756.3091-0438.0038-02-03.08	1,000.00	0.00	0.00	1,000.00	0.00	1,000.00
62.239.759.3094-0438.0038-13-01.01	279,000.00	112,995.00	0.00	391,995.00	182,702.79	209,292.21
62.239.759.3094-0438.0038-13-01.04	14,000.00	5,670.00	0.00	19,670.00	8,171.60	11,498.40
62.239.759.3094-0438.0038-13-02.04	7,000.00	2,835.00	0.00	9,835.00	1,675.18	8,159.82
62.239.759.3094-0438.0038-13-03.02	9,000.00	0.00	0.00	9,000.00	4,999.66	4,000.34
62.239.759.3094-0438.0038-13-03.03.10	11,000.00	0.00	5,500.00	5,500.00	0.00	5,500.00
62.239.759.3094-0438.0038-13-03.05	2,000.00	0.00	0.00	2,000.00	0.00	2,000.00
62.239.759.3094-0438.0038-13-03.07	6,000.00	0.00	0.00	6,000.00	2,999.22	3,000.78
62.239.760.3095-0438.0038-13-01.01	56,000.00	22,680.00	0.00	78,680.00	0.00	78,680.00
TOPLAM	7,725,000.00	3,099,670.00	882,886.00	9,941,784.00	9,611,069.93	330,714.07

- 2022 yılında Akademik ve İdari Personelin maaş ödemeleri, ek ders ödemeleri, yurtiçi görevlendirme işlemleri kanun ve yönetmeliklere uygun olarak zamanında yapılarak ödeme işlemleri gerçekleştirilmiştir.
- 2022 yılı bütçe ödenek imkânlarımız dâhilinde; bina bakım onarımları, makine-teçhizat bakım onarımları, eğitim-öğretim faaliyetleri ile ilgili mal ve hizmet alımları gerçekleştirilmiştir.

2. Temel Mali Tablolara İlişkin Açıklamalar

2022 yılı bütçe giderlerinde sapma meydana gelmemiştir.

3. Mali Denetim Sonuçları

2022 yılında herhangi bir mali denetim gerçekleştirilmemiştir.

B) Performans Bilgileri

1. Faaliyet ve Proje Bilgileri

BİLİMSEL VE KÜLTÜREL ETKİNLİKLER (Panel, Seminer, Konferans vb.)

ETKİNLİK KONUSU	TARİH	YER
RAMADA Residences by Wyndham Yiyecek-İçecek Müdürü Mustafa AKIN ve Satış ve Pazarlama Müdürü Aşkın SEZEN ile “Turizm Profesyonellerinden İpuçları” adlı söyleşi	04.01.2022	Turizm Fakültesi
Doğu Akdeniz Uluslararası Turizm ve Seyahat Fuarı’na (EMITT) katılım ve 3. Salon B462 no.lu stantta fakülte tanıtım faaliyeti	09-12.02.2022	İstanbul TÜYAP
Çanakkale Bölgesel Turist Rehberleri Odası (ÇARO) Yönetim Kurulu Başkanı Cihan MÜŞTERİOĞLU ve ÇARO Yönetim Kurulu Üyesi Alper BÜLENT ile “21 Şubat Dünya Rehberler Günü” özel söyleşisi	21.02.2022	Turizm Fakültesi
Turist Rehberi İbrahim MAYDA ile turist rehberliği mesleği üzerine söyleşi	22.02.2022	Turizm Fakültesi
TokHotels grubu ile söyleşi	01.03.2022	Turizm Fakültesi
TUI Hotels & Resorts Grubu ile söyleşi	01.03.2022	Turizm Fakültesi
BTİÖYO Mezunlar Derneği İstanbul Şubesi ile söyleşi	02.03.2022	Turizm Fakültesi
Wyndham Hotels & Resorts Bölge Müdürü Ayça Bilgin BESLEN ile “Turizmde Değişen Trendler ve Kariyer Fırsatları” adlı söyleşi	02.03.2022	Turizm Fakültesi
TV Program Yapımcısı ve At Rehberli Eğitmen İlginay GÖBÜT GÖKSEL ile “Atların Bilgelik Sırları” adlı söyleşi	02.03.200	Turizm Fakültesi
13. İstihdam ve Kariyer Günleri	03.03.2022	Turizm Fakültesi
Culinary Forum’a katılım	16.03.2022	Antalya
TITANIC Delux Bodrum yönetim ekibi ile söyleşi	22.03.2022	Turizm Fakültesi
Z Hotels Genel Koordinatörü ve BTİÖYO Mezunlar Derneği Başkanı Feridun ERGÜN ile “Bir Turizmciden Hayata Dair Notlar” adlı söyleşi	28.03.2022	Turizm Fakültesi
Balıkesir Valiliği bünyesinde gerçekleştirilen “Turizm Sektörünü Güçlendirme Çalışması Turizm Sezonu Hazırlık Toplantısı”na katılım ve Prof. Dr. Cevdet AVCIKURT tarafından “Turizmde Yeni Trendler” ve Prof. Dr. Murat DOĞDUBAY tarafından “Gastronomide Güncel Eğilimler ve Balıkesir Mutfağı” başlıklı konuşmalar	29.03.2022	Edremit
Limak Cyprus Deluxe Hotel Satış ve Pazarlama Müdürü Kağan NAZLI ile “Sektörde Bizleri Neler Bekliyor?” adlı söyleşi	21.04.2022	Turizm Fakültesi
Omm Inn Sürdürülebilirlik Müdürü Melike KARAGÖBEK ve Şef Halil Cem ERDOĞAN tarafından gerçekleştirilen vegan yemekler semineri	26.04.2022	Turizm Fakültesi
Kerzz Restoran Otomasyon Sistemleri'nden M. Turhan TORAMAN ve Seçil UÇKUN tarafından gerçekleştirilen seminer	10.05.2022	Turizm Fakültesi

III. Gastro Ekonomi Zirvesi'ne katılım	11.05.2022	İstanbul
FEF Öğretim Üyesi ve İda Madra Jeoparkı Koordinatör Yardımcısı Prof. Dr. Abdullah SOYKAN tarafından gerçekleştirilen "İda Madra Jeoparkı" semineri	23.05.2022	Turizm Fakültesi
Balıkesir Uluslararası Kahvaltı Festivali'ne katılım	05-06.06.2022	Balıkesir
HMS Otel Yönetim Sistemleri Teknik Destek Sorumlusu Onur AKDEMİR tarafından gerçekleştirilen eğitim semineri	11.10.2022	Microsoft Teams
Çağlar TAÇYILDIZ tarafından gerçekleştirilen "Siber Zorbalık ve Siber Suçlarla Mücadele" semineri	25.10.2022	Turizm Fakültesi
Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakültesi Öğretim Üyesi Prof. Dr. Özlem KÖROĞLU moderatörlüğünde düzenlenen "Kültür Rotaları Kapsamında Aeneas Kültür Rotası" Paneli	07.11.2022	BAUN Fethi Sekin Konferans Salonu
TUREB Başkanı A. Hakan EĞİNLİOĞLU ile "Meslek Hayatımın 30. Yılında Bir Turist Rehberi Olmak" adlı söyleşi	08.11.2022	Turizm Fakültesi
Ekol food eğitmeni Şef Okan Kadir CELEP ve Harun Can GÜRBÜZ ile Nachos, Noodle, Parmesanlı Risotto Uygulama Etkinliği	09.11.2022	Turizm Fakültesi
Doç. Dr. Burhan AYDEMİR ve KOSGEB Balıkesir Müdürlüğü KOBİ Uzmanı Uğur ŞEKER ile "Girişimcilğe Genel Bir Bakış" adlı söyleşi	28.11.2022	Turizm Fakültesi
Şef Eyüp Kemal SEVİNÇ ile "İlham Veren Sunumlar" adlı söyleşi	29.11.2022	Zoom programı
Uluslararası Travel Turkey Fuarı'na katılım	08.12.2022	İzmir

Fakültemiz kadrosunda yer alan toplam 28 akademik personelimiz, öğrencilerimize eğitim-öğretim hizmeti vermektedir. Ayrıca akademik personelimiz yıl içerisinde farklı bilimsel projelerde yer almışlar ve bilimsel yayın çalışmalarında bulunmuşlardır. Fakültemizde 2022 yılı içerisinde gerçekleştirilen yayın sayısı ile BAP destekli proje sayıları aşağıdaki tabloda yer almaktadır.

Yayınlar / Bilimsel Çalışmalar ve Projeler	Sayı
SCI, SSCI, SSCI-Expanded ve AHCI kapsamındaki indekslerde taranan dergilerde yayımlanan makale	1
SCI, SSCI, SSCI-Expanded ve AHCI dışındaki diğer uluslararası indekslerde ve alan indekslerinde taranan dergilerde yayımlanan makale	9
Ulakbim / TR dizinde taranan dergilerde yayımlanan makale	22
Uluslararası kitap yazarlığı	1
Uluslararası kitaplarda bölüm yazarlığı	6
Ulusal kitap yazarlığı	3
Ulusal kitaplarda bölüm yazarlığı	13
Uluslararası bilimsel kongrelerde sunulan bildiri	14
Ulusal bilimsel kongrelerde sunulan bildiri	6
Balıkesir Üniversitesi BAP Koordinatörlüğü tarafından desteklenen ve devam eden proje	22
Balıkesir Üniversitesi BAP Koordinatörlüğü tarafından desteklenip tamamlanan proje	5
Diğer Kamu Kurumları ile ortak yürütülen proje	2

Birimimizde 2022 yılında SCI, SSCI, SSCI-Expanded ve AHCI kapsamındaki indekslerde taranan dergilerde yayımlanan makale sayısı 1’dir.

1	Özdemir, S. S. & Kahraman, A. G. (2022). Olguların ağız tadıyla ifadesi: Türk halk kültüründe acı, tatlı, ekşi ve tuzlu. <i>Milli Folklor</i> , 17(135), 160-172.
---	---

Birimimizde 2022 yılında SCI, SCI-Expanded, SSCI ve AHCI kapsamı dışındaki indekslerde (Alan indeksi vb.) yayımlanan makale sayısı 9’dur.

1	Aycan, M. & Şahin, B. (2022). A conceptual research in terms of personality characteristics, mood and other variables within the framework the ethical decision making process. <i>Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel</i> , 5(3), 1073- 1088.
2	Güldemir, O. & Özdemir, S. S. (2021). Günümüz mutfak kültüründe Türkçe terim ve teknikler. <i>Folklor/Edebiyat</i> , 22(1), 183-200.
3	İnanır, İ. & Tetik Dinç, N. (2022). Turist rehberlerinde duygusal emek ve iş-aile çatışması ilişkisi. <i>Türk Turizm Araştırmaları Dergisi</i> , 6(1), 227-248.
4	Köroğlu, Ö. & Güzel, Ö. (2022). Turist rehberlerinin kültürel arabuluculuk rol boyutlarını belirlemeye yönelik nitel bir araştırma. <i>Journal of Travel and Tourism Research</i> , 20(2022), 1-30.
5	Met, Ö. & Beyshenova, A. (2022). Kırgızistan’da sigorta sektörünün durumu ve gelişimi. <i>Reforma</i> , 2(94), 62-75.
6	Misir, İ. Sezen, T. S. & Şahin, B. (2022). Mikoturizm ve toplum temelli turizm ilişkisi üzerine bir değerlendirme. <i>Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research</i> , 6(1), 139-155.
7	Sümbül, G. & Erdem, B. (2022). Turist-yerel halk etkileşimi açısından duygusal dayanışma ölçeğinin Türkçeye uyarlanması: Geçerlik ve güvenirlik çalışması. <i>Türk Turizm Araştırmaları Dergisi</i> , 6(4), 1199-1216.
8	Şahin, B. & Güven, S. (2022). Sağlık inanç modeli, turizm fobisi ve salgın hastalıklar. <i>Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi</i> , 6(Ek2), 25-43.
9	Yıldız, S. B. (2022). Üniversite öğrencilerinin Balıkesir’in turizm potansiyeli hakkındaki algıları ve turizm deneyimleri. <i>Sosyal, Beşeri ve İdari Bilimler Dergisi</i> , 5(8), 1044-1055.

Birimimizde 2022 yılında Ulakbim TR dizin kapsamında yayımlanan makale sayısı 22’dir.

1	Avcıkurt, C. & Göker, S. (2022). Turist rehberliği öğrencilerinin sosyal etkileşim kaygısı üzerine bir araştırma. <i>Türk Turizm Araştırmaları Dergisi</i> , 6(1), 249-265.
2	Aymankuy, Ş. & Pelek, B. (2022). Semavi dinlerde yeme-içme ritüelleri. <i>Journal of Gastronomy, Hospitality And Travel (Online)</i> , 5(1), 327-337.
3	Aymankuy, Ş. & Topal, H. (2022). Vejetaryen/vegan beslenme felsefesinin gastronomide sürdürülebilirliğe etkisi. <i>Journal of Social, Humanities and Administrative Sciences</i> , 5(5), 670-682.
4	Balıkoğlu, A. & Tetik Dinç, N. (2022). Examination of the relationship between professional competence, experiential value and behavioral intention: A research on local tourists receiving tourist guidance service. <i>Turizm Akademik Dergisi</i> , 9(2), 581-595.
5	Bayat, G. & Avcıkurt, C., (2022). Turist profili: Gürbulak sınır kapısından giriş yapan İranlı turistler örneği. <i>Türk Turizm Araştırmaları Dergisi</i> , 6(4).
6	Buzlukçu, C. & Curkan, S. C. (2022). Düzensiz göçün tatil destinasyonu üzerindeki etkilerini belirlemeye yönelik nitel bir araştırma. <i>Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi</i> , 53, 277-298.
7	Doğdubay, M., Sarioğlu, M. & Saatçi, G. (2022). Tüketicilerin alışveriş merkezi (AVM) tercihlerinde yiyecek-içecek işletmelerinin etkisine yönelik bir araştırma. <i>Journal of Gastronomy Hospitality and Travel</i> , 5(3), 1168-1178.

8	Eraslan, H. & Avcıkurt, C. (2022). Önlisans düzeyinde turizm eğitimi alan öğrencilerin aile çatışması. <i>Türk Turizm Araştırmaları Dergisi</i> , 6(2), 481-500.
9	Girgin, G. K. & Uzun, A. (2022). Balıkesir’de beslenme alışkanlıklarını etkileyen faktörlerin ve algıların incelenmesi. <i>International Journal of Geography and Geography Education (IGGE)</i> , 45, 219-238
10	Girgin, G. K., Sökmen, C. & Sökmen, S. (2022). Uluslararası turlarda gastronomik ürünler ve gastronomi deneyimi: Tui ve Thomas Cook örneklerinde ortak deneyim yaratımı. <i>Journal of Tourism and Gastronomy Studies</i> , 10(3), 2515-2534.
11	Karaman, S. & Dinç, O. (2022). İç turizm ve Datça yöresinde bir uygulama. <i>Sosyal ve Beşeri Bilimler Dergisi</i> , 14(2), 146-179.
12	Köroğlu, A., Asmadili, V. U. & Birkon, İ. (2022). Termal turizm amaçlı seyahat eden turistlerin sürdürülebilir turizm algıları ve gönüllü sade yaşam tarzları arasındaki ilişkinin belirlenmesi: Pamukkale örneği. <i>Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi</i> , 53(Özel sayı: 2), 313-325.
13	Oflaz, M. & Apak, Ö. C. (2022). The effect of social value perception on travel motivation. <i>Journal of Tourism and Gastronomy Studies</i> , 10(3), 2735-2748.
14	Ozdemir S. S. & Ucuk, C. (2022). Is the modern or classical presentation of Turkish cuisine more acceptable? A study on the visual senses of Europeans. <i>Journal of Tourismology</i> . Advanced online publication.
15	Özay, Z. & Köroğlu, A. (2022) Gençlik turizmi çalışmalarının bibliyometrik analizi ve görselleştirilmesi. <i>Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel</i> , 5(4), 1337-1352.
16	Sarioğlu M. & Battal, S. (2022). A Research on hygiene and ergonomics in kitchens. <i>Journal of Tourism and Gastronomy Studies</i> , 10(1). 75-93.
17	Sarioğlu, M. & Avcıkurt, C. (2022). A research related to the applicability of DEMATEL method for supplier selection as an optimization model food & beverage enterprises. <i>Turizm Akademik Dergisi</i> , 9(1), 311-321.
18	Sarioğlu, M. & Baştürk, H. (2022). Marinalardaki yiyecek-içecek işletmelerinin tüketici tercihlerine yönelik görgül bir araştırma. <i>Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi</i> , 6(2), 488-516.
19	Tetik Dinç, N., Balıkoğlu, A. & Ulusoy Mutlu, H. (2022). Turist rehberlerine yönelik turist nezaketsizliği ve rehberlerin nezaketsiz davranışlara ilişkin tepkileri. <i>Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi</i> , 49, 100-117.
20	Türkan, M. & Met, Ö. (2022), Psikolojik personel güçlendirme ile psikososyal riskler arasındaki ilişkinin belirlenmesi: Konaklama işletmelerinde bir araştırma. <i>Journal of Tourism and Gastronomy Studies</i> , 10(3), 2327-2350
21	Uçuk, C., Kahraman, A. G. & Özdemir, S. S. (2022). Tabak prezantasyonunun kötü görünümlü yemeklerin kabulüne etkisi: Şırdan örneği. <i>Journal of Tourism and Gastronomy Studies</i> , 10(1), 171-192.
22	Yalçın, M. & Karaman, S. (2022). Z kuşağı bireylerin turistik ürün tercihlerine ilişkin bir değerlendirme. <i>Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi</i> , 6(Ek 2), 62-76.

Birimimizde 2022 yılında yayımlanan uluslararası kitap sayısı 1’dir.

1	Sarioğlu M. (2022). New trends in food & beverage enterprises production management. Livre de Lyon, Lyon.
---	---

Birimimizde 2022 yılında yayımlanan uluslararası kitap bölüm yazarlığı sayısı 6’dır.

1	Kılıç, S. N. (2022). COVID-19 and policy responses to tourism entrepreneurship: A literature review. <i>Sustainability and Competitiveness in the Hospitality Industry</i> , (192-212).
---	---

2	Oflaz, M. (2022). Analysis of new application in food & beverage department at the hotel enterprises. Ç. Özkan (Ed.), In <i>Analysis of New Application in Hotel Enterprises Main Departments</i> (53-74). Lyon-France: Livre de Lyon.
3	Oflaz, M. (2022). Marketing in food and beverage industry. Z. Gölen (Ed.), In <i>Interpretive Research Humanities and Social Sciences</i> (277-291). Lyon-France: Livre de Lyon.
4	Özgürel, G. & Avcıkurt, C. (2022). The attitudes of local residents towards tourists in the destination of Marmaris, Turkey. N. Kumar, B. Barbosa & S. Sharma (Ed.), <i>Tourist Behavior, Past, Present, and Future</i> , Apple Academic, Press: Florida.
5	Özgürel, G., Kesgin, M., & C. Avcıkurt (2022). Bir destinasyon olarak Balıkesir ilinin marka kişiliği: Vikipedi içeriklerinin analizi (Brand personality of Balıkesir province as a destination: Analysis of Wikipedia contents). (Editörs: L. Altınay, O. M. Karatepe & M. Tuna), In <i>MTCON'22, Turizm</i> , USF M3 Publishing, 1-13.
6	Türkmen, M. T. & Köroğlu, A. (2022). The relation between nostalgia proneness and touristic consumption. M. Yücenurşen (Ed.), In <i>International Research in Social, Human and Administrative sciences V</i> (63-88). Türkiye: Eğitim Yayınevi.

Birimimizde 2022 yılında yayımlanan ulusal kitap sayısı 3'tür.

1	Girgin, G. K. (2022). Yemek fotoğrafçılığı. Ankara: Detay Yayıncılık.
2	Karaman, S. (2022). Örgün turizm eğitimi. Ankara: Detay Yayıncılık.
3	Şahin, B. (2022). Turizmde ergonomi. Ankara: Detay Yayıncılık.

Birimimizde 2022 yılında yayımlanan ulusal kitap bölüm yazarlığı sayısı 13'tür.

1	Aktaş, A. C. & Köroğlu, Ö. (2022). Turist rehberliği. A. Türker & K. Ç. Karaca (Ed), <i>Turizmde kariyer alternatifleri içinde</i> (340-362). Ankara: Detay Yayıncılık.
2	Aycan, M. & Şahin, B. (2022). Endüstri 4.0 ve etik. D. Bozok (Ed.), <i>Teknoloji ve turizm (Gelenekselden Turizm 4.0'a)</i> içinde. Ankara: Detay Yayıncılık.
3	Aymankuy, Y. & Aymankuy, Ş. (2022). Turizmde blockchain ve kripto paralar. D. Bozok (Ed.), <i>Teknoloji ve Turizm (Gelenekselden Turizm 4.0'a)</i> içinde (124-146). Ankara: Detay Yayıncılık.
4	Bozok, D. (Ed.). (2022). Teknoloji ve turizm (Gelenekselden turizm 4.0'a). Ankara: Detay Yayıncılık.
5	Buzlukçu, C. & Avcıkurt, C. (2022). Yavaş şehir hareketi (Cittaslow). Z. Öter ve Y. Yumuk (Ed.), <i>Yavaş Turizm ve Türkiye'deki Yavaş Turizm Destinasyonları</i> içinde (49-60). Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık.
6	Buzlukçu, C. & Köroğlu, A. (2022). Konaklama sektöründe endüstri 4.0. D. Bozok (Ed.), <i>Teknoloji ve Turizm (Gelenekselden Turizm 4.0'a)</i> içinde (47-61). Ankara: Detay Yayıncılık.
7	Buzlukçu, C. (2022). Küçük otel işletmeciliği. A. Türer ve K. Ç. Karaca (Ed.), in <i>Turizmde kariyer alternatifleri</i> (275-285). Ankara: Detay Yayıncılık.
8	Çalhan, Ö. & Köroğlu, Ö. (2022). Tur, müze, öğren yeri, sanat galerisi, turist rehberliği ve endüstri 4.0 D. Bozok (Ed.), <i>Teknoloji ve turizm (Gelenekselden Turizm 4.0'a)</i> içinde (104-123). Ankara: Detay Yayıncılık.
9	Girgin, G. K. & Oflaz, M. (2022). Turizmde yenilik yönetimi. D. Bozok (Ed.), <i>Teknoloji ve Turizm (Gelenekselden Turizm 4.0'a)</i> içinde (19-46). Ankara: Detay Yayıncılık.
10	Kılıç, S. N. (2022). Rekreasyon işletmeleri. A. Türker ve K. Ç. Karaca (Ed.), <i>Turizmde Kariyer Alternatifleri</i> içinde (415-425). Ankara: Detay Yayıncılık.

11	Oflaz, M. (2022). Kamp ve karavan işletmeciliği. A. Türker & K. Ç. Karaca (Ed.), <i>Turizmde Kariyer Alternatifleri</i> içinde (19-46). Ankara: Detay Yayıncılık.
12	Özdemir Yılmaz, G. & Bozok, D. (2022). Turizm sektöründe pazarlama 4.0. D. Bozok (Ed.), <i>Teknoloji ve Turizm (Gelenekselden Turizm 4.0'a)</i> içinde (201-222). Ankara: Detay Yayıncılık.
13	Tetik Dinç, N. (2022). Kale ve kule efsaneleri. C. Tanrısever ve Ö. Güzel (Ed.), <i>Anadolu Efsaneleri</i> içinde (47-81). Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık.

2022 yılında uluslararası bilimsel kongrelerde sunulan bildiri sayısı 14'tür.

1	Ulusoy, H., Balıkoğlu, A. & Köroğlu, Ö. (2022). İnanç turizmine yönelik alanlarda turist rehberlerinin rol ve sorumluları üzerine nitel bir araştırma. <i>Antik Dönemden Günümüze Anadolu'da İnanç Turizmi Kongresi</i> , 25-28 Ağustos, Ankara-Nevşehir.
2	Karaman, S. & Budak, F. (2022). İnanç turizmi bağlamında zeytin bitkisinin değerlendirilmesi. <i>Antik Dönemden Günümüze Anadolu'da İnanç Turizm Kongresi</i> , 25-28 Ağustos, Ankara-Nevşehir.
3	Güldemir, O. & Özdemir, S. S. (2022). The effect of using slaked limewater (Calcium Hydroxide) on taste perception in pumpkin dessert. <i>EUROSENSE 2022: A Sense of Earth 10th European Conference on Sensory and Consumer Research</i> , Turku, Finland.
4	Aymankuy, Ş., Aymankuy, Y., Kütüklü D. & Demir B. (2022). Çocuklu ailelerin masalların konaklama işletmelerinde kullanılmasına dair görüşleri. <i>4t International Tourism and Cultural Heritage Congress</i> , 16-20 November, Muğla-Bodrum.
5	Öztürk, S. B. & Aymankuy, Ş. Y. (2022). Gıda kaynaklı karbon ayak izi ve iklim değişikliği ilişkisi. <i>VI. International Gastronomy Tourism Studies Congress</i> , 6-9 October, Afyon.
6	Sezen, T. S., Bozok, D., Karaman, N. & Ektik, N. (2022). Frutaryen beslenme üzerine kavramsal bir araştırma. <i>VI. International Gastronomy Tourism Studies Congress</i> , 6-9 October, Afyonkarahisar, 497-505.
7	Avcıkurt, C., Duman, H., Soylu, B. Ç. & Şalk, S. (2022), somut olmayan kültürel miras değeri olarak atlı okçuluk festivaline katılan ziyaretçilerin deneyimlerinin davranışsal niyetlerine etkisi. <i>IV. Uluslararası Turizm ve Kültürel Miras Kongresi</i> , 16-20 Kasım, Bodrum.
8	Avcıkurt, A. S & Tekin, Y. (2022). Antik çağın inançla tedavi merkezi: Bergama asklepionu. <i>Antik Dönemden Günümüze Anadolu'da İnanç Turizmi Kongresi</i> , 25-28 Ağustos, Ankara-Nevşehir.
9	Ekici, S. E. & Avcıkurt, C. (2022). Balıkesir somut olmayan kültürel miras unsurlarından el sanatlarının kırsal turizm kapsamında değerlendirilmesi. <i>IV. Uluslararası Turizm ve Kültürel Miras Kongresi</i> , 16-20 Kasım, Bodrum.
10	Kokdaş, E. & Özdemir Yılmaz, G. (2022). UNESCO Dünya Miras Listesinde yer alan Bursa Hanlar Bölgesi ve Sultan Külliyyelerinin kültürel miras turizmi kapsamında değerlendirilmesi: yerel paydaşlara yönelik bir araştırma. <i>IV. International Tourism and Cultural Heritage Congress</i> , 16-20 Kasım, Muğla-Bodrum.
11	Kılınç, A. & Avcıkurt, C. & Özdemir Yılmaz, G. (2022). Balıkesir ili ve ilçelerinin adları geçmişi ve bugünü. <i>Geçmişten Günümüze Balıkesir'in Kültürel Mirası Uluslararası Sempozyumu</i> , 2-4 Aralık, Balıkesir.
12	Özgürel, G., Kesgin, M. & Avcıkurt, C. (2022). Brand personality of Balıkesir province as a destination: Analysis of wikipedia contents, <i>MTCON'22 Proceedings</i> , (Co Editors: Levent Altınay, Osman M. Karatepe, Muharrem Tuna), USFM3 Publishing, (Özet Bildiri) LLC, USA, p. 280.
13	Tekin, Y., Avcıkurt, C., Sultan E. E. (2022). Kültürel miras unsuru olarak Balıkesir'in coğrafi işaretli ürünleri ve yenilikçi öneriler, <i>IV. Uluslararası Turizm ve Kültürel Miras Kongresi</i> , 16-20 Kasım, Bodrum.
14	Tekin, Y. & Demir, F. M. (2022). Kültürel miras aktarımında Sındırgı Yağcıbedir Halısı ve bir öneri. <i>Geçmişten Günümüze Balıkesir'in Kültürel Mirası Uluslararası Sempozyumu</i> , 04-02 Aralık, Balıkesir.

2022 yılında ulusal bilimsel kongrelerde sunulan bildiri sayısı 6'dır.

1	Aymankuy, Ş., Aymankuy, Y., Eraslan, H. & Eraslan, O. (2022). Turistik tüketicilerin güvenli turizm sertifikası algılarını ölçmeye yönelik bir araştırma. 22.Ulusal Turizm Kongresi, 27-29 Ekim.
2	Buzlukçu, C. & Curkan, S. C. (2022). Düzensiz göçün tatil destinasyonu üzerindeki etkilerini belirlemeye yönelik nitel bir araştırma. Sürdürülebilir Termal Turizm Kongresi, 20-21 Mayıs.
3	Girgin, G. K. & Topal, H. (2022). Promotion of Turkish cuisine and Unesco creative cities. I. International Tourism And Culinary Conference. 27-28 October, Amasya.
4	Köroğlu, A., Asmadili, V. U. & Birkon, İ. (2022). Termal turizm amaçlı seyahat eden turistlerin sürdürülebilir turizm algıları ve gönüllü sade yaşam tarzları arasındaki ilişkinin belirlenmesi: Pamukkale örneği. Sürdürülebilir Termal Turizm Kongresi, 20-21 Mayıs.
5	Özdemir Yılmaz, G. & Tekli, C. (2022). Medikal turizm kapsamında hizmet veren hekimlerin sağlık turistleri ile yaşadıkları sorunlar. Sürdürülebilir Termal Turizm Kongresi, 20-21 Mayıs.
6	Turgut, B. & Özdemir, S. S. (2022). Cumhuriyet öncesi dönemde yazılan Osmanlı mutfak kitaplarındaki tarifler ve modern dönemdeki versiyonlarının karşılaştırılması: Zennup 1844 yemek kitabı örneği. VI. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi (UGTAK), Afyon.

Birimimizde 2022 yılında Balıkesir Üniversitesi BAP Koordinatörlüğü tarafından desteklenen ve devam eden proje sayısı 22'dir.

Proje No	Projenin Adı	Proje Ekibi Yürütücü (Y) / Araştırmacı (A)	Başlangıç Tarihi	Bütçesi (TL)
2017/018	Beş Faktör Kişilik Özellikleri ile Mesleki Bağlılık Arasındaki İlişkinin İncelenmesi: Turist Rehberlerine Yönelik Bir Araştırma	Şahin, S. (Y.)	30.03.2017	5.979,89TL
2017/019	Beş Faktör Kişilik Özellikleri ile Problem Çözme Becerisi Arasındaki İlişki: Turist Rehberlerine Üzerine Bir Araştırma	Şahin, S. (Y.)	30.03.2017	5.993,90TL
2020/022	Doğal ve Kültürel Kaynakların (Çekiciliklerin) Korunmasında Turist Rehberlerinin Kaynak Yönetimi Rolüne Yönelik Ölçek Geliştirme ve Uygulama Çalışması	Köroğlu, Ö. (Y.) Ulusoy, H. (A.)	19.06.2020	27.000TL
2021/069	Özel Gün Yemeklerinin Kültürel Miras Kapsamında İncelenmesi: Balıkesir Örneği	Sarioğlu, M. (Y.) Sezen, T. S. (A.)	29.07.2021	33.000TL
2021/087	Kişilerin Bağlanma Stillerine Göre Destinasyon Seçim Kararları ve Tekrar Ziyaret Niyeti İlişkisi	Şahin, B. (Y.) Misir, İ. (A.) Sezen, T. S. (A.)	03.08.2021	22.000TL
2021/105	İkinci Konut Turizminin Etkileri ve İkinci Konut Sahiplerinin Algıları	Avcıkurt, C. (Y.) Sarioğlu, M. (A.) Deveci, B. (A.)	11.08.2021	33.000TL
2021/120	Yerli Olmayan Turistlerin Türk Mutfakı Hakkındaki Görüşleri	Dinç, Y. (Y.) Sarioğlu, M. (A.) Bezirgan, M. (A.) Türkmen. B. M. (A.)	21.06.2022	42.000TL

2021/132	Simülasyon Teorisi Kapsamında Etnik Restoranlarda Algı Yönetiminin Müşteri Deneyimi Üzerindeki Etkisi	Köroğlu, Ö. (Y.) Karaca, K. Ç. (A.)	23.09.2021	18.000TL
2022/005	Türkiye’de Üçüncü Yaş Turizmi Girişimciliği	Kılıç, S. N. (Y.)	09.02.2022	27.500TL
2022/006	Türkiye’de Alışveriş Turizminin Geliştirilmesine Yönelik Nitel Bir Araştırma	Buzlukçu, C. (Y.) Curkan, S. C. (A.) Avcı, N. (A.)	09.05.2022	27.912TL
2022/017	Toplu Yiyecek-İçecek Üretimi Gerçekleştiren İşletmelerde Fiziki Mutfak Planlaması	Doğdubay, M. (Y.) Sarioğlu, M. (A.) Türkmen. B. M. (A.)	09.05.2022	42.000TL
2022/027	Kazdağı Türkmen Köylerine Özgü Tören ve Ritüellerin Tespit Edilmesi ve Turistik Bir Ürün Olarak Değerlendirilmesi: Yerel Halkın Görüşleri	Şahin, B. (Y.) Demir, B. (A.) Soylu, B.Ç. (A.) Misir, İ. (A.)	10.05.2022	27.700TL
2022/028	Ziyaretçi Motivasyonu, SOKÜM Algısı, Deneyim ve Sadakat İlişkisi: Deve Güreşleri Örneği	Şahin, B. (Y.) Soylu, B.Ç. (A.)	10.05.2022	24.000TL
2022/094	Mutfakta Profesyonellik: Örgün - Yaygın Eğitim ve Alaylılık	Özdemir, S. S. (Y.)	30.05.2022	28.000TL
2022/096	Dünya Mutfakları ve Türk Mutfağı	Girgin, G. K. (Y.) Karaman, N. (A.)	30.05.2022	26.680TL
2022/119	Yaygın Gastronomi Eğitiminde Aşçılık Meslek İmajına İlişkin Bir Araştırma	Sarioğlu, M. (Y.) Bostan Sarioğlu, A. (A.) Deveci, B. (A.)	20.06.2022	42.000TL
2022/121	Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Talep Tahmin Yöntemlerinin Uygulanabilirliği (Butik İşletmelerde Bir Uygulama)	Sarioğlu, M. (Y.) Deveci, B. (A.) Bakan. R. (A.)	28.06.2022	42.000TL
2022/123	Gastronomi ve Mitoloji	İlsay, S. (Y.) Karaman, N. (A.)	06.07.2022	16.957TL
2022/125	Gastronomik Ürün Envanteri Oluşturmaya Yönelik Bir Araştırma	Sarioğlu, M. (Y.) Deveci, B. (A.) Deveci, B. (A.) Şahin. N. (A.)	29.07.2022	42.000TL
2022/129	Yerel Halkın Sosyo-Ekonomik Özelliklerinin Çevre Bilincine ve Turizmin Gelişimine Etkisi	Oflaz, M. (Y.) Özer, B. (A.) Duran, V. (A.)	15.09.2022	28.000TL
2022/130	Yerel Halkın Sosyo-Ekonomik Özelliklerinin Çevre Bilincine ve Turizmin Gelişimine Etkisi	Oflaz, M. (Y.)	15.09.2022	28.000TL
2022/133	Yöresel Gastronomik Ürünlerin Butik Üretim Gerçekleştiren Kafelerde Kullanımı (Edremit Yöresi Örneği)	Sarioğlu, M. (Y.) Deveci, B. (A.) Şahin. N. (A.)	07.10.2022	42.000TL

Birimimizde 2022 yılında Balıkesir Üniversitesi BAP Koordinatörlüğü tarafından desteklenip 2022 yılında tamamlanan proje sayısı 5'tir.

Proje No	Projenin Adı	Proje Ekibi Yürütücü (Y) / Araştırmacı (A)	Başlangıç ve Bitiş Tarihleri	Bütçesi (TL)
2017/001	Profesyonel Turist Rehberlerinde Duygusal Emek ve İş-Aile Çatışması İlişkisi	Tetik Dinç, N. (Y.) İnanır, İ. (A.)	07.04.2017	12.000TL
2018/31	Turist Rehberlerinin Mesleki Yeterlilik Düzeylerinin Deneyimsel Değer Yaratma ve Davranışsal Niyet Üzerindeki Etkisi: Müşteri Algıları Üzerine Bir Araştırma	Tetik Dinç, N. (Y.) Balıkoğlu, A. (A.)	30.04.2018	18.000TL
2020/025	Marinalardaki Yiyecek-İçecek İşletmelerinin Tercihlerine Yönelik Görgül Bir Araştırma	Sarıoğlu, M. (Y.) Baştürk. H. (A.)	19.06.2020	30.000TL
2021/062	Mutfaklarda Hijyen ve Ergonomi Etkileşimine Yönelik Bir Araştırma	Sarıoğlu, M. (Y.) Battal, S. (A.)	28.07.2021	30.000TL
2021/070	Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Hizmet İçi Hibrit (Melez) Eğitimin Uygulanabilirliğine Yönelik Bir Araştırma (Mutfak Eğilimleri Örneği)	Sarıoğlu, M. (Y.) Avcıkurt, C. (Y.) Deveci, B. (A.)	29.07.2021	33.000TL

Birimimizde 2022 yılında devam eden ve proje yürütücüsünün Balıkesir Üniversitesi dışındaki kurumda olduğu proje sayısı 2'dir.

Proje No	Projenin Adı	Proje Ekibi	Başlangıç Tarihi	Bütçesi
PYO.EGF.1908.2 2.003	Duygu Algılama Araçları ve Göz İzleme Uygulamalarıyla Uzaktan Öğretim Stillerinin Etkililiğinin İncelenmesi	Özer, B. (Y.) Ofaz, M. (A.) Çetin, İ. (A.) Duran, V. (A.) Gürsoy, İ. N. (A.)	27.10.2022	131.246.00TL
2107E178	Sındırgı Mutfak Kültürü ve Yemekleri	Güldemir, O. (Y.) Özdemir, S. S. (A.)	30.05.2022	58.848.25TL

2. Performans Sonuçları Tablosu

17 Mart 2006 tarihli ve 26111 sayılı Resmi Gazetede yayımlanarak yürürlüğe giren “Kamu İdarelerince Hazırlanacak Faaliyet Raporları Hakkında Yönetmelik” Geçici Madde-2/1’de yer alan “Kamu idareleri ilk performans programlarını hazırladıkları yıla kadar, faaliyet raporlarının performans bilgileri bölümünde sadece faaliyet ve projelere ilişkin bilgilere yer verirler.” hükmü nedeniyle bu alan doldurulmamıştır.

3. Performans Sonuçlarının Değerlendirilmesi

17 Mart 2006 tarihli ve 26111 sayılı Resmi Gazetede yayımlanarak yürürlüğe giren “Kamu İdarelerince Hazırlanacak Faaliyet Raporları Hakkında Yönetmelik” Geçici Madde-2/1’de yer alan “Kamu idareleri ilk performans programlarını hazırladıkları yıla kadar, faaliyet raporlarının

performans bilgileri bölümünde sadece faaliyet ve projelere ilişkin bilgilere yer verirler.” hükmü nedeniyle bu alan doldurulmamıştır.

4. Performans Bilgi Sisteminin Değerlendirilmesi

17 Mart 2006 tarihli ve 26111 sayılı Resmi Gazetede yayımlanarak yürürlüğe giren “Kamu İdarelerince Hazırlanacak Faaliyet Raporları Hakkında Yönetmelik” Geçici Madde-2/1’de yer alan “Kamu idareleri ilk performans programlarını hazırladıkları yıla kadar, faaliyet raporlarının performans bilgileri bölümünde sadece faaliyet ve projelere ilişkin bilgilere yer verirler.” hükmü nedeniyle bu alan doldurulmamıştır.

IV) KURUMSAL KABİLİYET ve KAPASİTENİN DEĞERLENDİRİLMESİ

A) Üstünlükler

- Köklü geçmişe ve turizm alanında sayılı ve bilinen fakültelerden biri olunması,
- Eğitimde teknolojik yenilikleri takip ederek derslerinde kullanan, araştırmaya ve yeniliklere açık, genç ve dinamik akademik kadroya sahip olunması,
- Tüm çalışanlar arasında işbirliğinin ve dayanışmanın yüksek olması,
- Kurum kültürünün oluşturulmuş ve yerleşmiş olması,
- Fakültemiz yöneticilerinin vizyonu açık, gelişimi destekleyici ve yapıcı nitelikte olması,
- Ulusal ve uluslararası düzeyde, kongre, konferans vb. çeşitli bilimsel toplantılar düzenlenmesi,
- ERASMUS, Farabi, Mevlana gibi çeşitli değişim programlarına aktif katılım sağlanması,
- Turizm sektöründe faaliyet gösteren işletmeler ile işbirliğinin güçlü olması,
- Derslerin uygulamalı olarak gerçekleştirilmesini sağlayacak laboratuvarların (yiyecek-içecek, mutfak, kat hizmetleri gibi) varlığı,
- Eğitim alanında olduğu kadar kültürel, sportif ve sosyal faaliyetlere de aktif katılımın sağlanması,
- Öğrenciler ile güçlü bir iletişimin olması ve öğrenci odaklı, onları dinleyen ve sorunların çözümüne yardımcı olan bir kadronun olması,
- Turizm sektöründe tanınır bir kurum olması nedeniyle fakültemiz mezunlarının tercih edilirliğinin yüksek olması,
- Mezunlarımız ile aramızda olan sıkı ve güçlü iletişim sayesinde öğrencilerimize burs, staj ve iş konusunda destekte bulunmaları,
- Kamu kurumları, sivil toplum kuruluşları ve özel sektör ile güçlü iletişimin olması.

B) Zayıflıklar

- Öğretim elemanı sayısının yetersiz olması,
- Fakülte altyapısının ve teknik donanımın eksikliği,
- Uygulama yapılması için gerekli olan teçhizat ve malzeme eksikliği,
- Bazı birimlerde fakülte personelinin sayı bakımından yetersiz olması,
- Fakülte bütçesinin gereksinimleri karşılama noktasında yetersiz kalması,
- Akreditasyon konusundaki eksiklik,
- Multidisipliner çalışmaların ve araştırmaların yetersizliği,
- TÜBİTAK, AB destekli ve benzeri projelerin eksikliği ve yetersizliği,
- Akademik personelin yurtiçi ve yurtdışı bilimsel etkinliklere katılımı konusunda yeterli destek sağlanamaması,
- Fakültenin bazı bölümlerine giriş puanının düşük olması.

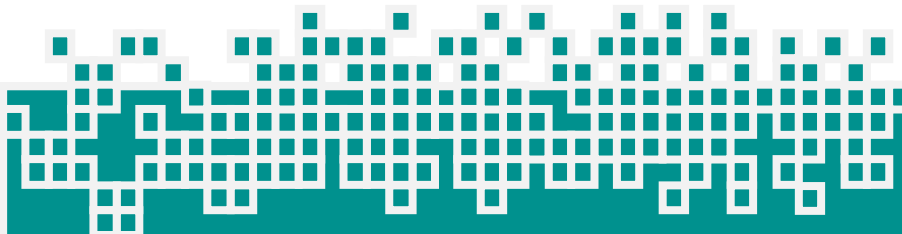
C) Değerlendirme

Fakültemiz akademik ve idari kadrosu ile birlikte çağdaş, yenilikçi, katılımcı, şeffaf ve güvenilir hizmet ve kalite anlayışıyla hareket eden, liyakate ve başarıya önem veren, insan haklarına saygılı olmayı ilke edinmiş, etik ilkeler çerçevesi içerisinde gelişime açık yönetim politikası ile iletişime her zaman açık bir anlayış ile faaliyetlerine devam etmektedir.

V) ÖNERİ VE TEDBİRLER

Fakültemiz kısıtlı bütçe imkânları ile mevcut mali olanaklarını verimli olarak kullanmaya çalışmaktadır. Bu noktada fakültemiz stratejik amaç ve hedeflerinin gerçekleştirilebilmesi için mali desteğin artırılması gerekli görülmektedir. Özellikle bir hizmet sektörü olan turizm sektörüne kalifiye personel yetiştiren bir kurum olarak öğrencilerin uygulamaya yönelik eğitimleri için gerekli olan donanım ve teknik desteğin de artırılmasına ihtiyaç vardır.

Ayrıca eğitim kalitesinin artırılması hususunda insan kaynaklarına gerekli yatırımın yapılması ve fiziki yapının iyileştirilmesi önem arz etmektedir. Fakültemiz, amaç ve hedeflerin gerçekleştirilmesi için gerekli olan çalışmalara devam edecektir.



EKLER

Ek-2: Üst Yöneticinin İç Kontrol Güvence Beyanı

İÇ KONTROL GÜVENCE BEYANI

Üst Yönetici olarak görev ve yetkilerim çerçevesinde;

Turizm Fakültesi bütçesinin; kalkınma planına, yıllık programa, stratejik plan ve performans programı ile hizmet gereklerine uygun olarak hazırlandığını ve uygulandığını, amaç ve hedeflerin gerçekleştirilmesi ve ilgili mevzuatla düzenlenen görev ve hizmetlerin yerine getirilmesi için bütçe ile tahsis edilmiş kaynakların, planlanmış amaçlar doğrultusunda ve iyi malî yönetim ilkelerine uygun olarak kullanıldığını beyan ederim.

Bu çerçevede iç kontrol sisteminin; idarenin gelir, gider, varlık ve yükümlülüklerinin etkili, ekonomik ve verimli bir şekilde yönetilmesine, kanunlara ve diğer düzenlemelere uygun olarak faaliyet göstermesine, her türlü malî karar ve işlemlerde usulsüzlük ve yolsuzluğun önlenmesine, karar oluşturmak ve izlemek için düzenli, zamanında ve güvenilir rapor ve bilgi edinilmesine, varlıkların kötüye kullanılmasının ve israfının önlenmesine ve kayıplara karşı korunmasına ilişkin yeterli ve makul güvenceyi sağladığını bildiririm.

Bu güvence, üst yönetici olarak sahip olduğum bilgi ve değerlendirmelere, yönetim bilgi sistemlerine, iç kontrol sistemi değerlendirme raporlarına, izleme ve değerlendirme raporlarına, harcama yetkilileri ile malî hizmetler birim yöneticisi tarafından sunulan güvence beyanlarına ve denetim raporlarına dayanmaktadır.

Bu raporda yer alan bilgilerin güvenilir, tam ve doğru olduğunu beyan ederim. Burada raporlanmayan, idarenin menfaatlerine zarar veren herhangi bir husus hakkında bilgim olmadığını beyan ederim.

Balıkesir, 25.01.2023

Prof. Dr. Ahmet KÖROĞLU

Dekan

Ek-3: Harcama Yetkilisinin İç Kontrol Güvence Beyanı

İÇ KONTROL GÜVENCE BEYANI

Harcama yetkilisi olarak görev ve yetkilerim çerçevesinde;

Harcama birimimizce gerçekleştirilen iş ve işlemlerin idarenin amaç ve hedeflerine, iyi malî yönetim ilkelerine, kontrol düzenlemelerine ve mevzuata uygun bir şekilde gerçekleştirildiğini, birimimize bütçe ile tahsis edilmiş kaynakların planlanmış amaçlar doğrultusunda etkili, ekonomik ve verimli bir şekilde kullanıldığını, birimimizde iç kontrol sisteminin yeterli ve makul güvenceyi sağladığını bildiririm.

Bu güvence, harcama yetkilisi olarak sahip olduğum bilgi ve değerlendirmeler, yönetim bilgi sistemleri, iç kontrol sistemi değerlendirme raporları, izleme ve değerlendirme raporları ile denetim raporlarına dayanmaktadır.

Bu raporda yer alan bilgilerin güvenilir, tam ve doğru olduğunu beyan ederim. Burada raporlanmayan, idarenin menfaatlerine zarar veren herhangi bir husus hakkında bilgim olmadığını beyan ederim.

Balıkesir, 25.01.2023

Prof. Dr. Ahmet KÖROĞLU
Dekan

Ek-4: Mali Hizmetler Birim Yöneticisinin Beyanı

MALİ HİZMETLER BİRİM YÖNETİCİSİNİN BEYANI

Mali Hizmetler Birim Yöneticisi olarak yetkim dâhilinde;

İç kontrol sisteminin Turizm Fakültesi'nde oluşturulması, uygulanması ve geliştirilmesi çalışmalarında gerekli koordinasyonun sağlandığını, eğitim ve rehberlik hizmeti verildiğini, faaliyetlerin malî yönetim ve kontrol mevzuatı ve diğer mevzuata uygun olarak yürütüldüğünü, kamu kaynaklarının etkili, ekonomik ve verimli bir şekilde kullanılmasını temin etmek üzere iç kontrol süreçlerinin işletildiğini, uygulama sonuçlarının izlendiğini ve gerekli tedbirlerin alınması için düşünce ve önerilerimin zamanında üst yöneticiye raporlandığını beyan ederim.

Malî kanunlarla ilgili diğer mevzuatın uygulanması konusunda üst yöneticiye ve harcama yetkililerine gerekli bilgileri sağladığımı ve danışmanlık faaliyetinde bulunduğumu bildiririm.

Bu Raporunun "III/A- Malî Bilgiler" bölümünde yer alan bilgilerin güvenilir, tam ve doğru olduğunu teyit ederim.

Balıkesir, 25.01.2023

Mehmet ORMANCI
Fakülte Sekreteri