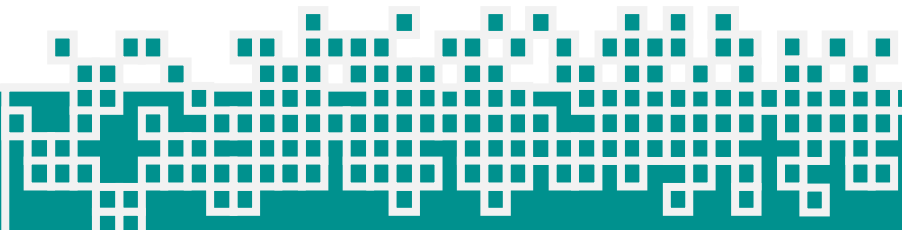




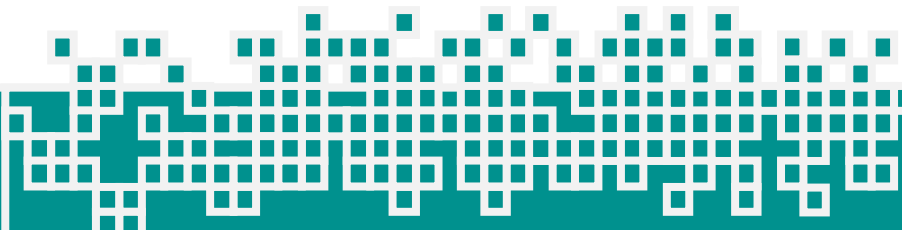
2023 YILI TURİZM FAKÜLTESİ BİRİM FAALİYET RAPORU





*“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 Resmî 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 Resmî 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 Rehberliği bölümlerinde örgün ve ikinci öğretim olarak; Turizm İşletmeciliği, Gastronomi ve Mutfak Sanatları ve Rekreatyon Yönetimi bölümlerinde örgün öğretim olarak eğitim-öğretime devam etmektedir. 2023 yılı sonu itibarıyla 998'i örgün öğretimde, 273'ü ikinci öğretimde olmak üzere, toplam 1271 öğrenci öğrenim görmektedir.

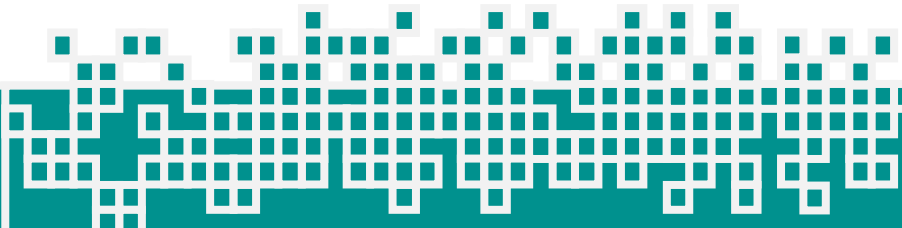
Fakültemiz, güçlü akademik kadrosu ile turizm alanında gerek ulusal gerekse uluslararası gelişmeleri düzenli olarak takip ederek, öğrencilere en iyi kalitede eğitim vermeyi amaç edinmiştir. Fakültemizde halen, 14 Profesör, 5 Doçent, 9 Doktor Öğretim Üyesi ve 1 Araştırma Görevlisi görev yapmaktadır.

Fakültemizin 2023 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	20
3. Performans Sonuçlarının Değerlendirilmesi	20
4. Performans Bilgi Sisteminin Değerlendirilmesi	20
IV- KURUMSAL KABİLİYET ve KAPASİTENİN DEĞERLENDİRİLMESİ ...	20
A) Üstünlükler	20
B) Zayıflıklar	20
C) Değerlendirme	21
V- ÖNERİ VE TEDBİRLER	21
EKLER	22

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 seviyede 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 Resmî 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 (12.12.2023 itibarı ile)

- Prof. Dr. Ahmet KÖROĞLU (Başkan, Dekan)
- Prof. Dr. Ali Kemal GÜRBÜZ
- Prof. Dr. Barış ERDEM
- Prof. Dr. Düriye BOZOK
- Prof. Dr. Murat DOĞDUBAY
- Prof. Dr. Özlem KÖROĞLU
- Prof. Dr. Yusuf AYMANKUY
- Doç. Dr. Gülay ÖZDEMİR YILMAZ
- Doç. Dr. Sami Sonat ÖZDEMİR
- Dr. Öğr. Üyesi Yasemin TEKİN
- Mehmet ORMANCI (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 dekanın 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 (20.07.2023 itibarı ile)

- Prof. Dr. Ahmet KÖROĞLU (Başkan, Dekan)
- Prof. Dr. Cevdet AVCIKURT
- Prof. Dr. Düriye BOZOK
- Prof. Dr. Murat DOĞDUBAY
- Doç. Dr. Seda ŞAHİN
- Doç. Dr. Göksel Kemal GİRGİN
- Dr. Öğr. Üyesi Semahat Banu YILDIZ
- Mehmet ORMANCI (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. Ahmet KÖROĞLU (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)

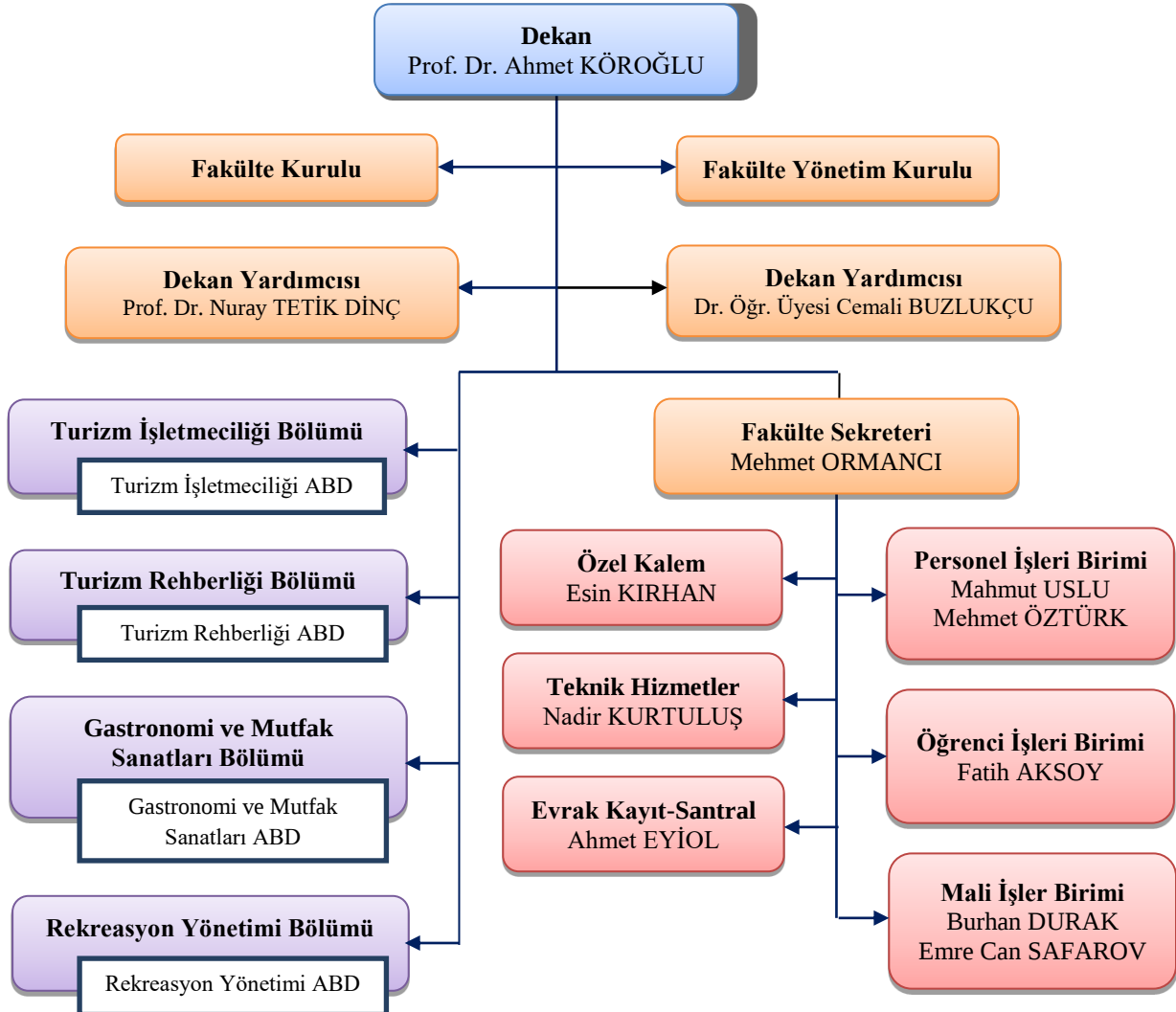
C) İdareye İlişkin Bilgiler

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 Mutfak	1	29
Uygulama Laboratuvarı (Kat Hizmetleri Odası)	2	22-24
Uygulama Mutfak	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)	57
Dizüstü Bilgisayar	59
Tablet	17
Yazıcı	60
Tarayıcı	10
Projeksiyon Cihazı	31
Fotoğraf Makinesi	3
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	Araştırma Görevlisi	TOPLAM
Turizm İşletmeciliği	5	2	3	-	10
Turizm Rehberliği	3	1	2	-	6
Gastronomi ve Mutfak Sanatları	4	2	3	-	9
Rekreasyon Yönetimi	2	-	1	1	4
FAKÜLTE TOPLAMLARI	14	5	9	1	29

2023 yılı içerisinde gerçekleşen akademik yükselmeler değerlendirildiğinde; Doçent olarak görev yapan 4 öğretim üyesi Profesörlüğe yükseltilmiştir. Doktor Öğretim Üyesi olarak görev yapan 2 öğretim üyesi Doçentliğe yükseltilmiştir. 8 Araştırma Görevlisi Doktor'un Doktor Öğretim Üyesi olarak ataması gerçekleşmiştir. Bununla birlikte Fakültemize 1 Araştırma Görevlisi alımı olmuştur.

İDARİ PERSONEL

Kadro Durumu	Sayı
Genel İdari Hizmetler	8
Teknik Hizmetler	1
TOPLAM	9

2023 yılı içerisinde 1 idari personel Mali İşler Birimi'nde, 1 idari personel ise Personel İşleri Birimi'nde göreve başlamıştır.

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	77	146	1	7	231
Turizm Rehberliği	141	162	101	147	551
Gastronomi ve Mutfak Sanatları	163	99	0	0	262
Rekreasyon Yönetimi	75	105	0	0	180
BTİOYO'dan Devam Eden Bölümlerdeki Öğrenciler					
Konaklama İşletmeciliği	6	11	5	9	31
Seyahat İşletmeciliği	9	4	3	0	16
Genel Toplam	471	527	110	163	1271

SINIFLARA GÖRE ÖĞRENCİ DAĞILIMI

Sınıf	Kız		Erkek		Toplam
	I. Öğr.	II. Öğr.	I. Öğr.	II. Öğr.	
I. Sınıf	112	26	103	19	260
II. Sınıf	105	13	91	28	237
III. Sınıf	85	17	80	21	203
IV. Sınıf	164	54	244	97	559
Genel Toplam	466	110	518	165	1259

MEZUN OLAN ÖĞRENCİ SAYILARI (I. ÖĞRETİM)

Bölüm / Program	Kız	Erkek	Toplam
Konaklama İşletmeciliği	0	0	0
Seyahat İşletmeciliği	0	1	1
Turizm İşletmeciliği	11	13	24
Turizm Rehberliği	28	19	47
Gastronomi ve Mutfak Sanatları	19	10	29
Rekreasyon Yönetimi	9	8	17
BTİOYO'dan Devam Eden Bölümlerdeki Öğrenciler			
Konaklama İşletmeciliği	0	1	1
Seyahat İşletmeciliği	1	1	2
Turizm Rehberliği	0	0	0
Genel Toplam	68	53	121

MEZUN OLAN ÖĞRENCİ SAYILARI (II. ÖĞRETİM)

Bölüm / Program	Kız	Erkek	Toplam
Turizm Rehberliği	17	12	29
Konaklama İşletmeciliği	0	0	0
Turizm İşletmeciliği	1	0	1
BTİOYO'dan Devam Eden Bölümlerdeki Öğrenciler			
Konaklama İşletmeciliği	0	0	0
Seyahat İşletmeciliği	0	0	0
Genel Toplam	18	12	30

ÖĞRENCİ BAŞARI DURUMU

Program	Yarıyıl	Öğrenci Mevcudu	Başarılı Öğrenci Sayısı	Başarı Oranı
I. Öğretim	Güz Yarıyılı	1.010	753	%74
	Bahar Yarıyılı	984	860	%87
II. Öğretim	Güz Yarıyılı	285	252	%88
	Bahar Yarıyılı	275	242	%88

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	0	0	0
KYK Bursu	97	86	183
BAÜN Vakfı Bursu	5	1	6
SKS Bursu	0	0	0
KYK Öğrenim Kredisi	82	124	206
KYK Katkı Kredisi	0	0	0
Genel Toplam	184	211	395

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. 2023 yılı itibariyle Erasmus Öğrenci Staj Hareketliliğine 6 öğrencimiz, Erasmus+ Öğrenci Öğrenim Hareketliliğine ise 9 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 çalışmaların 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 gözetten 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 2023 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	14.870.000,00	3.697.000,00	3.006.000,00	15.561.000,00	15.560.202,15	797,85
62.239.756.3091-0438.0038-02-01.04	40.000,00	6.500,00	1.581,00	44.919,00	44.918,03	0,97
62.239.756.3091-0438.0038-02-02.01	2.340.000,00	269.000,00	467.000,00	2.142.000,00	2.141.224,44	775,56
62.239.756.3091-0438.0038-02-02.04	18.000,00	0,00	8.700,00	9.300,00	9.208,19	91,81
62.239.756.3091-0438.0038-02-03.02	44.000,00	24.000,00	0,00	68.000,00	66.868,89	1.131,11
62.239.756.3091-0438.0038-02-03.03.10	19.000,00	0,00	3.000,00	16.000,00	9.760,00	6.240,00
62.239.756.3091-0438.0038-02-03.03.20	17.000,00	8.584,00	0,00	25.584,00	25.583,40	0,60
62.239.756.3091-0438.0038-02-03.05	12.000,00	0,00	0,00	12.000,00	3.995,50	8.004,50
62.239.756.3091-0438.0038-02-03.07	10.000,00	0,00	0,00	10.000,00	8.999,00	1.001,00
62.239.756.3091-0438.0038-02-03.08	7.000,00	0,00	0,00	7.000,00	5.000,00	2.000,00
62.239.759.3094-0438.0038-13-01.01	353.000,00	0,00	0,00	353.000,00	218.884,31	134.115,69
62.239.759.3094-0438.0038-13-01.04	28.000,00	0,00	0,00	28.000,00	10.660,73	17.339,27
62.239.759.3094-0438.0038-13-02.04	14.000,00	0,00	0,00	14.000,00	2.185,45	11.814,55
62.239.759.3094-0438.0038-13-03.02	19.000,00	0,00	0,00	19.000,00	19.000,00	0,00
62.239.759.3094-0438.0038-13-03.03.10	23.000,00	0,00	0,00	23.000,00	12.837,60	10.162,40
62.239.759.3094-0438.0038-13-03.05	4.000,00	0,00	0,00	4.000,00	0,00	4.000,00
62.239.759.3094-0438.0038-13-03.07	12.000,00	0,00	0,00	12.000,00	8.999,00	3.001,00
62.239.760.3095-0438.0038-13-01.01	61.000,00	0,00	0,00	61.000,00	0,00	61.000,00
TOPLAM	17.891.000,00	4.005.084,00	3.486.281,00	18.409.803,00	18.148.326,69	261.476,31

- 2023 yılında Akademik ve İdari Personelin maaş ödemeleri, ek ders ödemeleri, yurtiçi görevlendirme işlemleri kanun ve yönetmeliklere uygun olarak zamanında yapılarak ödeme işlemleri gerçekleştirilmiştir.
- 2023 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

2023 yılı bütçe giderlerinde sapma meydana gelmemiştir.

3. Mali Denetim Sonuçları

2023 yılında herhangi bir mali denetim gerçekleştirilmemiştir.

B) Performans Bilgileri

1. Faaliyet ve Proje Bilgileri

BİLİMSEL VE KÜLTÜREL ETKİNLİKLER (panel, seminer, konferans, gezi vb.)		
ETKİNLİK KONUSU	TARİH	YER
14. İstihdam ve Kariyer Günleri Etkinliği	15-16.03.2023	Çevrimiçi
Doğu Akdeniz Uluslararası Turizm ve Seyahat Fuarı'na (EMITT) katılım	12-15.04.2023	İstanbul TÜYAP
Turizm Araştırma ve Uygulama Merkezi Tarafından Turizm Haftası Kapsamında "Turizmde Kariyer Üzerine Bir Söyleşi" Başlıklı	17.04.2023	Çevrimiçi
21. Geleneksel Turizm Sempozyumu	11.05.2023	Çevrimiçi
Turizm Fakültesi Mezuniyet Töreni	06.10.2023	BAUN Atatürk Kongre ve Kültür Merkezi
Bölüm Oryantasyon Eğitimleri	11.10.2023	Turizm Fakültesi
Tübitak 2209-A Üniversitesi Öğrencileri Araştırma Projeleri Destekleme Programı" Tanıtım Semineri	12.10.2023	Turizm Fakültesi
Balıkesir Şehir Turu Uygulama ve Eğitim Gezisi	12.10.2023	Balıkesir Şehir Merkezi
Prof. Dr. Turhan kaçar Tarafından Verilen Güz Dönemi Açılış Dersi	17.10.2023	Turizm Fakültesi
Kendime İyi Bak - Gençlerin Ruh Sağlığı Konulu Seminer	19.10.2023	Turizm Fakültesi
Sosyal Sorumluluk Uygulamaları	19.10.2023	Balıkesir İkizcetepeler Barajı Civarı
Birinci Sınıf Öğrencilerinin Katılımıyla Kütüphane Oryantasyon Eğitimleri	20.10.2023	BAUN Mehmet Akif Ersoy Kütüphanesi
Akademik Kurul Toplantısı	23.10.2023	Turizm Fakültesi
Cumhuriyetin 100. Yılında Turist Rehberliği – I. ve II. Dönem TUREB Başkanı Turist Rehberi Ahmet Zeki Apalı ile Söyleşi	24.10.2023	Turizm Fakültesi
Siber Suçlarla Mücadele ve Güvenli İnternet Kullanımı Eğitimi	24.10.2023	Turizm Fakültesi
Antandros: Mitoloji, Arkeoloji ve Antik Lezzetler Konulu Söyleşi ve Workshop Etkinliği	25.10.2023	Turizm Fakültesi
Cumhuriyet'in 100. Yılında Geçmişten Günümüze Balıkesir'in Konaklama İşletmeleri	26.10.2023	Turizm Fakültesi
Fakültemiz Bünyesinde Gerçekleştirilen Kan Bağışı Kampanyası	27.10.2023	Turizm Fakültesi
Tarihi ve Kültürüyle Kahve Semineri - Yemek ve Mutfak Tarihi Araştırmacısı Tolunay Sandıkçıoğlu	30.10.2023	Turizm Fakültesi
Antandros Derneği ile Garum Sos Yapımı	31.10.2023	Antandros Antik Kenti kazı Alanı

Sındırgı Turu Uygulama ve Eğitim Gezisi	04.11.2023	Turizm Fakültesi
Balıkesir Büyükşehir Belediyesi İle Balıkesir Turizmini Geliştirmek Adına Düzenlenen Toplantı	09.11.2023	Turizm Fakültesi
10 Kasım ATATÜRK'ü Anma Günü	10.11.2023	Turizm Fakültesi
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Teknik Gezisi	17.11.2023	Gömeç-Ayvalık BAÇEM
Jilber Barutçıyan'ın Katkılarıyla Amatör Mantarcılığa Giriş Semineri	20.11.2023	Çevrimiçi
Narkotik Suçlarla ve Siber Suçlarla Mücadele Semineri	23.11.2023	Turizm Fakültesi
Culinary Forum 2023 Katılımı	4-5.12.2023	Nirvana Cosmopolitan Hotel Antalya
Travel Turkey İzmir Fuarına Katılım	08.12.2023	İzmir Fuar Alanı
Melia Otelleri Ekibinin “İş Fırsatları” Semineri ile Öğrencilerimize İstihdam İmkânı Sunmak Adına Fakültemizi Ziyareti	13.12.2023	Turizm Fakültesi
Meryemana Evi-Efes Antik Kenti-Şirince-Kuşadası Uygulama ve Eğitim Gezisi	23.12.2023	İzmir
Yeni Yüzyılda Gastronomi İstişare Toplantısı	23.12.2023	Balıkesir
Turizm İşletmeciliği Bölümü 1. Sınıf Öğrencilerine Yönelik Eğitim Gezisi – Balıkesir Otelleri Ziyareti	27.12.2023	Balıkesir

Fakültemiz kadrosunda yer alan toplam 29 akademik personelimiz, öğrencilerimize eğitim-öğretim hizmeti vermektedir. Ayrıca akademik personelimiz yıl içerisinde farklı bilimsel projelerde yer almışlar ve bilimsel yayın çalışmalarında bulunmuşlardır. Fakültemizde 2023 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 dışındaki diğer uluslararası indekslerde ve alan indekslerinde taranan dergilerde yayımlanan makale	7
Ulakbim / TR dizinde taranan dergilerde yayımlanan makale	26
Uluslararası kitap yazarlığı	4
Uluslararası kitaplarda bölüm yazarlığı	19
Uluslararası kitap editörlüğü	3
Ulusal kitaplarda bölüm yazarlığı	1
Uluslararası bilimsel kongrelerde sunulan bildiri	6
Ulusal bilimsel kongrelerde sunulan bildiri	9
Balıkesir Üniversitesi BAP Koordinatörlüğü tarafından desteklenen ve devam eden proje	19
Balıkesir Üniversitesi BAP Koordinatörlüğü tarafından desteklenip tamamlanan proje	6
Proje yürütücüsünün Balıkesir Üniversitesi dışında olduğu tamamlanan proje	3

Birimimizde 2023 yılında SCI, SCI-Expanded, SSCI ve AHCI kapsamı dışındaki indekslerde (Alan indeksi vb.) yayımlanan makale sayısı 7'dir.

1	Avcıkurt, C. & Ekici, S. E. (2023). Balıkesir somut olmayan kültürel miras unsurlarından el sanatlarının kırsal turizm kapsamında değerlendirilmesi. <i>Researches on Multidisciplinary Approaches</i> , 3(1), 35-49.
2	Eraslan, H. & Aymankuy, Y. (2023). Yerel halkın kültürel duyarlılık düzeyini ölçmeye yönelik bir araştırma: Halfeti örneği. <i>International Journal of Tourism and Destination Studies (IJOTADS)</i> , 2(1), 58-69.
3	Eraslan, O. & Aymankuy, Y. (2023). Sokak lezzetlerinin gastronomi turizmi açısından değerlendirilmesi: Şanlıurfa örneği. <i>International Journal of Tourism and Destination Studies (IJOTADS)</i> , 2(2), 100-111.
4	İlsay S. (2023). Stratejik yönetim yaklaşımının menü planlamada uygulanabilirliği: Bir model önerisi. <i>Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research</i> , 7(2), 419-447.
5	Kokdaş, E.& Özdemir Yılmaz, G. (2023). UNESCO dünya miras listesinde yer alan Bursa Hanlar Bölgesi ve Sultan Külliyyelerinin kültürel miras turizmi kapsamında değerlendirilmesi: Yerel paydaşlara yönelik bir araştırma: 3(1), 131-147.
6	Tekin, Y. (2023). Sosyal inovasyon ve Türkiye turizm sektörü uygulamaları. <i>Turizm ve İşletme Bilimleri Dergisi</i> , 3(1), 37-49.
7	Yılmaz Balkaner, S., & Aymankuy, Y. (2023). Akademisyen gözüyle turist sağlığı ve turist güvenliği. <i>Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research</i> , 7(1), 157-179.

Birimimizde 2023 yılında Ulakbim TR dizin kapsamında yayımlanan makale sayısı 26'dır.

1	Aymankuy, Y., Yakut Aymankuy, Ş., Kütüklü, D. & Demir, B. (2023). Çocuklu ailelerin masalların konaklama işletmelerinde kullanılmasına dair görüşleri. <i>Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi</i> , 26(50), 807-828.
2	Buzlukçu, C., Kılıç, S. N. & Uzun A. (2023). Kentsel rekreasyon olanaklarına yönelik çoklu paydaş değerlendirmesi: Balıkesir örneği. <i>Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi</i> , 34(2), 32-43.
3	Buzlukçu, C. (2023). Çevreye duyarlı otel işletmelerinde çevre etiği farkındalığı, çevre dostu davranış ve birey-örgüt uyumu ilişkisi. <i>Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi</i> , 20(2), 208-226.
4	Çorman, G.& Özdemir Yılmaz, G. (2023). Investigation of gastronomy values in terms of authenticity of Afyonkarahisar province in the UNESCO creative cities network. <i>Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel</i> , 6(2), 583-592.
5	Çoşan, D. & Yakut Aymankuy, Ş. (2023). Industrial use of food waste . <i>Journal of Tourism Leisure and Hospitality</i> , 5(1). https://toleho.anadolu.edu.tr/
6	Duman, H., & Avcıkurt, C. (2023). Evaluation of local dishes as an intangible cultural heritage value in terms of gastronomy tourism: The case of Ayvalık. <i>Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel</i> , 6(2), 548-557.

7	Dumanlı, Ş. & Köroğlu, A. (2023). Birgi tarihi kentine yönelik kullanıcı güdümlü içeriklerin kültürel kimlik ve özgünlük algısı bağlamında değerlendirilmesi: Tripadvisor örneği. <i>İstanbul Nişantaşı Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi</i> , 11(3), 521-537.
8	Erdem, B., Birkon, İ. & Özgen, N. N. (2023). Otel işletmelerinde müşteri ilişkileri bölümüne yönelik internet üzerinden verilen iş ilanlarının içerik analizi. <i>Current Perspectives in Social Sciences</i> , 27(1), 24-33.
9	İbiş, S., Çoşan, D., & Doğdubay, M. (2023). Sokak lezzetlerine yönelik tutumun kuşaklara göre incelenmesi: İstanbul örneği. <i>Journal of Tourism and Gastronomy Studies</i> , 11(4), 3093-3111.
10	Karaca, K. Ç. & Köroğlu, Ö. (2023). Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Hipergerçeklik Uygulamaları: Etnik Restoranlar. <i>Akademik Hassasiyetler</i> , 10 (23), 249-268.
11	Karaman, N. (2023). Orta Asya'dan Cumhuriyet dönemi Türkiye'sine: Tarihsel süreç içerisinde Türk mutfak kültürünün gelişimi. <i>Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi</i> , 26(49-1), 595-610.
12	Karataş, A. & Şahin, S. (2023). Turistlerin risk ve güvenlik algılarının algılanan değer ve destinasyon tercihinin etkisi. <i>Journal of Tourism and Gastronomy Studies</i> . 11 (1), 580-603.
13	Kılıcı, L. & Köroğlu, Ö. (2023). Müzecilik Alanında Yayımlanan Makalelerin Bibliyometrik Analizi (2000-2022 Yılları). <i>Dokuz Eylül Üniversitesi İşletme Fakültesi Dergisi</i> , 24 (2), 99-114.
14	Kılıç, S. N., (2023). Gastronomide Girişimcilik araştırmaları üzerine sistematik inceleme ve tematik sentez. <i>Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel</i> , 6(2), 824-839.
15	Oflaz, M. & Soylu, B.Ç. (2023). Türkiye Cumhuriyeti'nin kuruluş sürecinde önemli yeri olan savaş alanlarının turizm açısından değerlendirilmesi: Gelibolu tarihi alanı, Büyük Taarruz ve Başkomutan Tarihî Milli Parkı örneği. <i>Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi</i> , 26, 629-650.
16	Oflaz, M. (2023). Paranormal turizm ile ilgili yapılan makaleler üzerine bibliyometrik analiz. <i>Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi</i> , 20(2), 191-207.
17	Oflaz, M. (2023). Akredite olan ve olmayan turizm işletmeciliği programlarının karşılaştırmalı incelenmesi. <i>Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi</i> , 22(86), 630-652.
18	Oflaz, M. & Polat E. (2023). İşyeri zorbalığı ve iş tatmininin iş stresi üzerindeki etkisi: otel işletmelerinde bir araştırma. <i>Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi</i> , 7(1), 258-279.
19	Oflaz, M. (2023). Termal turizm kaynaklarının sürdürülebilirliği çerçevesinde yerel paydaşların görüşleri. <i>Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel</i> , 6(1), 24-41.
20	Özdemir, S. S., & Özdemir, B. (2023). Chef and sommelier's share in Michelin star success: The case of Denmark. <i>Journal of Multidisciplinary Academic Tourism</i> , 8(1), 19-25.
21	Özdemir Yılmaz, G. (2023). Medikal turizm kapsamında hizmet veren hekimlerin sağlık turistleri ile yaşadıkları sorunlar. <i>Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi</i> , 26(49), 409-425.
22	Özgürel, G. & Buzlukçu, C. (2023). Mekânsal vatandaşlık davranışı ölçeğinin Türkçe uyarlama çalışması. <i>Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel</i> , 6(2), 756-766.

23	Sarioğlu, M., Avcıkurt, C., Doğdubay, M. Deveci, B. & Dinç, Y. (2023). A Research on the Use of Local Gastronomic Productions in Special Cafes. <i>Journal of Gastronomy Hospitality and Travel</i> , 6(4), 1913–1922.
24	Tür, E., Tekli, C., Tazefidan, E., Kılıcı, L. & Erdem, B. (2023). Seyahat acentesi işgörenlerinin çalıştıkları işletmelere yönelik çevrimiçi yorumlarının değerlendirilmesi. <i>Yaşar Üniversitesi E-Dergisi</i> , 18(69), 79-104.
25	Ulusoy Mutlu, H. & Köroğlu, Ö. (2023). Turist rehberlerinin kaynak yönetimi rollerine yönelik tutum ölçeği geliştirme çalışması. <i>Journal of Tourism and Gastronomy Studies</i> , 11(2), 1357-1381.
26	Yıldız, S. B. & Kazoğlu, İ. H. (2023). Image-based social media usage, holiday preference, conspicuous and status consumption: Intergenerational, differences. <i>Journal of Tourism and Gastronomy Studies</i> , 11(3), 2091-2113.

Birimimizde 2023 yılında yayımlanan uluslararası kitap sayısı 4'tür.

1	Met, Ö. (2023). <i>Turizm işletmelerinde finansal tablolar analizi</i> . Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık.
2	Sarioğlu M. & Avcıkurt C. (2023). <i>Fuzzy vikor method applicability of the in food and beverage businesses production management</i> . Livre de Lyon, ISBN:978-2-38236-632-5.
3	Tetik Dinç, N. (2023). <i>Turizmde işyeri nezaketsizliği</i> . Ankara: Detay Yayıncılık.
4	Yakut Aymankuy, Ş. (2023). <i>Gastronomide sürdürülebilirlik yaklaşımları ve uygulamalar</i> , Ankara: Detay Yayıncılık.

Birimimizde 2023 yılında yayımlanan uluslararası kitapta bölüm yazarlığı sayısı 19'dur.

1	Balıkoğlu, A. (2023). Karaca Ahmet Sultan. T. F. Çakmak ve Ö. Güzel (Eds.), <i>Anadolu düşünürleri içinde</i> (211-223). Ankara: Detay Yayıncılık.
2	Burak, A. A. & Avcıkurt, C. (2023). Swot Analysis on the faith tourism potential of Diyarbakır. M. Tuna, G. Kaya, E. Hazarhun, H. Ulusoy Mutlu, N. Yıldız and S. B. Bayar (Eds.), <i>Anatolian landscape and faith tourism: Ancient times to present içinde</i> (252-264). Ankara: Detay Yayıncılık.
3	Doğdubay, M., Süzer, Ö. & Akar, Ö. (2023). Profesyonel mutfaklarda teknolojik gelişmeler. A. Arman, Ü. Sormaz (Eds.), <i>Profesyonel mutfaklar içinde</i> (109-120). İstanbul: Oğlak Yayınları.
4	Ekici, S.E., Tekin, Y. & Avcıkurt, C. (2023). Kültürel mirasın korunmasında avrupa miras günleri: Balıkesir örneği. M. Bayyigit, M. Özkan, A. A. Çanakcı, M. Polat, L. Cengiz, S. Tüfenkci ve H. A. Abdelghany (Eds.), <i>Cumhuriyet'in 100.Yılında Balıkesir'in kültürel birikimi - sosyal ve kültürel hayat içinde</i> (177-192). Konya: Palet Yayınları.
5	Eren, A., Türker, D., Doğdubay, M. (2023). Dünden bugüne 'Balıkesir kuzu eti'. M. Bayyigit, M. A. Azman, S. Türker, M. Çanakcı, Y. Yüksel ve H. A., Abdelghany (Eds.), <i>Cumhuriyet'in 100. yılında Balıkesir'in kültürel birikimi tarım gıda ve hayvancılık içinde</i> (105-114). Konya: Palet Yayınları.

6	Eser, S. & Şahin, S. (2023). Turistlerin tur ve alışveriş esnasındaki davranışları. E. Koç ve T. Ayyıldız (Ed.), <i>Turist davranışı</i> içinde (211-240). Ankara: Detay Yayıncılık.
7	Girgin, G. K, Oflaz, M. (2023). Cumhuriyetin 100. yılında Türk turizmi istatistiklerinin değerlendirilmesi. M. Öge (Ed.), <i>İstiklal Harbi'nden 21. yüzyıla Türkiye Cumhuriyeti</i> içinde. Ankara: Kriter Yayıncılık.
8	Karadağ, Ü. & Bozok, D. (2023). Gastronomi ile hayat bulan turizm. G. Özgürel ve L. Karadağ (Eds.), <i>Disiplinler arası yaklaşımlarla turizm araştırmaları</i> içinde (365-378). Ankara: Detay Yayıncılık.
9	Karaman, N. & Sezen, T. S. (2023). Fruktozsuz beslenme. M. Korkmaz ve Z. Yüksek (Eds.), <i>Özel beslenme mutfağı</i> içinde (49-63). Ankara: Detay Yayıncılık.
10	Karaman, S. & Budak, F. (2023). Evaluation of olive plant in the context of faith tourism. M. Tuna, G. Kaya, E. Hazarhun, H. Ulusoy Mutlu, N. Yıldız and S. B. Bayar (Eds.), <i>Anatolian landscape and faith tourism: Ancient times to present</i> içinde (126-134). Ankara: Detay Yayıncılık.
11	Kılıç, S. N., (2023). Rebuilding senior tourism destinations in the post-covid era. J. Kumar, G. E. Bayram and A. Sharma (Eds.), <i>Resilient and sustainable destinations after disaster</i> içinde (213-225). UK: Emerald Publishing Limited.
12	Özdemir, S. S. (2023). Bucak salebi, Ö. Kızıldemir (Ed.), <i>Türkiye'nin sokak lezzetleri</i> içinde (355-368). Ankara: Nobel Yayıncılık.
13	Şahin, Ş. S. & Mazlum, B. (2023). Turizmde kadın hakları. K. Başkan (Ed.), <i>Turizmde insan hakları</i> içinde (168-211). Ankara: Detay Yayıncılık.
14	Tetik Dinç, N. (2023). Sinoplu Diogenes. T. F. Çakmak ve Ö. Güzel (Eds.), <i>Anadolu düşünürleri</i> içinde (95-124). Ankara: Detay Yayıncılık.
15	Şahin, Ö. & Tetik Dinç, N. (2023). Evaluation of the expectations and experiences of the individuals visiting the shrines within the scope of faith tourism: Sivas shrines. M. Tuna, G. Kaya, E. Hazarhun, H. Ulusoy Mutlu, N. Yıldız and S. B. Bayar (Eds.), <i>Anatolian landscape and faith tourism: Ancient times to present</i> içinde (126-134). Ankara: Detay Yayıncılık.
16	Uçuk, Ceyhun; Doğdubay, Murat; Özdemir, Sami Sonat. (2023). The use of artificial intelligence in recipe development: How technology is changing the way we create and innovate in the Kitchen. Ş. Aydın, E. Ö. Katlav, K. Çamlıca, E. Koray and F. Yönet Eren (Eds.), in <i>Impactful technologies transforming the food industry</i> (98-115). IGI Global.
17	Ulusoy Mutlu, H. (2023). Balıkesir. A. Türker, S. Kurt ve G. Köksal (Eds.). <i>Turist rehberleri için Anadolu'nun somut olmayan kültürel mirası</i> içinde (67-83). Ankara: Detay Yayıncılık.
18	Ulusoy, H., Balıkoğlu, A. & Köroğlu, Ö. (2023). A qualitative research on the roles and responsibilities of tourist guides in the fields of faith tourism. M. Tuna, G. Kaya, E. Hazarhun, H. Ulusoy Mutlu, N. Yıldız and S. B. Bayar (Eds.). İçinde <i>Anatolian landscape and faith tourism: Ancient times to present</i> (422-436). Ankara: Detay Yayıncılık.
19	Yıldız, S. B.(2023). Metaphorical perceptions of domestic tourists visiting Kırşehir about Akhism and Ahi Evran. M. Tuna, G. Kaya, E. Hazarhun, H. U. Mutlu and N. Yıldız (Eds.), <i>Anatolian landscape and faith tourism: Ancient time to present</i> içinde (489- 501). Ankara: Detay Yayıncılık.

Birimimizde 2023 yılında yayımlanan uluslararası kitap editörlüğü sayısı 3'tür.

1	Sarioğlu M. & Sansar, M. F. (2023). <i>Sosyal ve beşeri bilimler modern değerlendirmeler ve araştırmalar</i> . France: Livre de Lyon.
2	Tuna, M., Kaya, G., Hazarhun, E., Ulusoy Mutlu, H., Yıldız, N. & Bayar, S. B. (Eds.). (2023). <i>Anatolian Landscape and Faith Tourism: Ancient Times to Present</i> . Ankara: Detay Yayıncılık.
3	Tuna, M., Köroğlu, Ö., Kaya, G., Hazarhun, E. & Yıldız, N. (Ed.) (2023). <i>Anatolian Landscape and Faith Tourism: Ancient Times to Present Conference Proceedings</i> , Florida: USF M3 Publishing.

Birimimizde 2023 yılında yayımlanan ulusal kitapta bölüm yazarlığı sayısı 1'dir.

1	Doğdubay, M., Girgin, G. K., Sarioğlu, M., Çevik, S., Yıldırım, S. M., Narin, M. & Saripek, S. (2023). Geleneksel yemekler. M. Doğdubay (Ed.), <i>Balıkesir somut olmayan kültürel miras alan araştırmaları içinde</i> (431- 452). T.C. Balıkesir Valiliği.
---	---

2023 yılında uluslararası bilimsel kongrelerde sunulan bildiri sayısı 6'dır.

1	Alptekin, E., Dilek, T & Doğdubay, M. (2023). Düünden bugüne "Balıkesir kuzu eti". <i>Balıkesir'in Kültürel Mirası II</i> , 3-5 November 2023.
2	Dumanlı, Ş., Birkon, İ. & Köroğlu, A. (2023). "Gezsen Anadoluyu" tanıtım filminin kültürel imgeleri. <i>5.Uluslararası Turizm ve Kültürel Miras Kongresi</i> , Muğla-Marmaris, 8-12 Kasım 2023, 452.
3	Kılıç, S. N. & Buzlukçu, C. (2023). Balıkesir köy hayırları (Hıdırellez hayrı) geleneği ve turizme kazandırılması üzerine nitel bir araştırma. <i>5. Uluslararası Turizm ve Kültürel Miras Kongresi</i> , 8-12 Kasım 2023. Marmaris, 273-280.
4	Köroğlu, Ö. & Köroğlu, A. (2023). Migration in ancient period: The journey of Aeneas and his story. <i>Extending to The Aeneas Culture Route, Silk Road and Beyond Congress Series (SIRCON2023)</i> , 3-6 October, Tashkent-Uzbekistan, Necmettin Erbakan University Press, 112-113. (Özet Bildiri).
5	Özdemir Yılmaz, G.& Özgen, N. N. (2023). Examples from the tourism sector within the scope of the sharing economy. <i>VII-International European Conference on Interdisciplinary Scientific Research</i> , 28-30 March, Germany, Frankfurt, 11-19.
6	Ulusoy Mutlu, H., Balıkoğlu, A., Özdemir, S. S. & Köroğlu, Ö. (2023). Tur sırasındaki yiyecek içecek tüketim koşullarındaki değişimlerin ve turist rehberlerine olan etkilerinin belirlenmesi. <i>Ege Üniversitesi IV. Uluslararası Gastronomi, Turizm ve Kültür Çalışmaları Sempozyumu</i> , 8-9 Haziran 2023, İzmir-Çeşme, 34-36.

2023 yılında ulusal bilimsel kongrelerde sunulan bildiri sayısı 9'dur.

1	Çolakoğlu, F., Dülğaroğlu, O. & Köroğlu, A. (2023). Türkiye'de eğitim veren fakültelerin turizm işletmeciliği bölümlerinin ders müfredatlarında alternatif turizm türlerine yönelik derslerin yeri. <i>23.Ulusal Turizm Kongresi Turizm Eğitimi</i> , Denizli, 13-15 Ekim 2023, 856-868.
2	Er, S. & Kılıç, S. N., (2023). Balıkesir ilindeki zihinsel engelli bireylerin rekreatif faaliyetlere katılım potansiyelleri ve erişilebilirlik sorunları. <i>21. Geleneksel Turizm Sempozyumu</i> , 11 Mayıs 2023.

3	Ertaş Sabancı, A. & Doğdubay, M. (2023). Covid-19 sürecinde stratejik yönetim ve gastronomi ilişkisi. <i>21. Geleneksel Turizm Sempozyumu</i> , 11 Mayıs 2023, 285-298.
4	Karaçelik, V. & Tekin, Y. (2023). Somut olmayan kültürel miras unsuru olarak efsaneler: Balıkesir için yenilikçi bir festival önerisi. <i>21. Geleneksel Turizm Sempozyumu</i> , 11 Mayıs 2023.
5	Kütüklü, D. & Aymankuy, Y. (2023). Turizm alanında ilan edilen akademik kadrolara yönelik bir araştırma. <i>23. Ulusal Turizm Kongresi</i> , 13-15 Ekim 2023, 1254-1272.
6	Öztürk, E., & Bozok, D. (2023). Topraksız tarım ve gastronomi üzerine bir derleme. <i>7th International Gastronomy Tourism Studies Congress (IGTSC23)</i> , 28-30 September 2023, Kastamonu.
7	Uçan Kayaalp, B. Z. & Bozok, D. (2023). Çin mutfağında çalışan aşçıların yin-yang felsefesi bağlamında Çin mutfağı hakkındaki bilgi düzeylerinin araştırılması. <i>7th International Gastronomy Tourism Studies Congress (IGTSC23)</i> , 28-30 September 2023, Kastamonu.
8	Ulusoy Mutlu, H. & Balıkoğlu, A. (2023). Edremit (Balıkesir) Körfez Bölgesi Tur Programlarında Gömeç'in Yeri. <i>Disiplinler Arası Gömeç Buluşmaları -Doğal ve Kültürel Miras Vizyonu-Sempozyumu</i> , 26-27-28 Ekim 2023, 21.
9	Yılmaz Balkaner, S., Aymankuy, Ş. & Aymankuy, Y. (2023). Turizm eğitimi veren akademisyenlerin uzaktan eğitime yönelik görüşleri üzerine bir değerlendirme. <i>23. Ulusal Turizm Kongresi</i> , 13-15 Ekim 2023, 666-683.

Birimimizde 2023 yılında Balıkesir Üniversitesi BAP Koordinatörlüğü tarafından desteklenen ve devam eden proje sayısı 19'dur.

Proje No	Projenin Adı	Proje Ekibi Yürütücü (Y) / Araştırmacı (A)	Başlangıç Tarihi	Bütçesi (TL)
2022/005	Türkiye'de Üçüncü Yaş Turizmi Girişimciliği	Kılıç, S.N. (Y)	09.05.2022	41.000TL
2023/013	Somut Olmayan Kültürel Miras Unsurları Kapsamında Turist Rehberlerinin Kültürel Arabulucu ve Yorumlayıcı Rolünün Turistlerin Tavsiye Etme ve Tekrar Ziyaret Etme Eğilimleri Üzerine Olan Etkisi: Bursa İli Üzerine Bir Araştırma	Karaman, S. (Y) Şalk, S. (A)	06.04.2023	24.000TL
2023/015	Yiyecek İçecek İşletmeleri Üretim Yönteminde Bulanık Vikor Yönteminin Uygulanabilirliği	Sarioğlu, M. (Y) Avcıkurt, C. (A) Doğdubay, M. (A)	25.04.2023	75.000TL
2023/017	İkinci Konut Sahiplerinin Boş Zaman Değerlendirme Alışkanlıklarının Tatmin Düzeyleri Üzerine Etkisi (Edremit Körfezi Örneği)	Sarioğlu, M. (Y) Avcıkurt, C. (A) Doğdubay, M. (A)	25.04.2023	75.000TL
2023/018	Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Standart Reçete Uygulamaları	Saçkes, E. (Y) Sarioğlu, M. (A) Doğdubay, M. (A)	25.04.2023	75.000TL

2023/020	Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Kanban Sisteminin Uygulanabilirliğine Yönelik Bir Araştırma	Doğdubay, M. (Y) Sarioğlu, M. (A) Özata, E. (A) Behremen, C. (A)	25.04.2023	75.000TL
2023/021	Yaygın Gastronomi Eğitiminde Sınıf Dışı Eğitim Yöntemine İlişkin Bir Araştırma	Sarioğlu, M. (Y)	25.04.2023	75.000TL
2023/052	Destinasyon Cinsiyeti, Duygusal Deneyim ve Destinasyon Bağlılığı İlişkisi	Buzlukçu, C. (Y) Kılıç, S. N. (A)	10.05.2023	71.914TL
2023/095	Turist Rehberlerinin Psikolojik Dayanıklılıklarının İletişim Becerileri Üzerindeki Etkisi	Balıkoğlu, A. (Y) Ulusoy Mutlu, H. (A)	18.05.2023	49.973TL
2022/096	Dünya Mutfakları ve Türk Mutfağı	Girgin, G. K. (Y) Karaman, N. (A)	30.05.2022	40.020TL
2021/098	Geleneksel Olmayan Beslenme Alışkanlıklarının İncelenmesine Yönelik Bir Araştırma	Karaman, N. (Y) Sezen, T. S. (A) Ektik, N. (A)	09.08.2021	22.000TL
2022/123	Gastronomi ve Mitoloji	İlsay, S. (Y) Karaman, N. (A)	06.07.2022	16.958TL
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
2023/192	Yiyecek İçecek İşletmelerindeki Temel Üretim Hatalarının Tespitine İlişkin Bir Araştırma	Sarioğlu, M. (Y) Doğdubay, M. (A)	21.09.2023	120.000TL
2023/193	Endüstriyel Yiyecek Üretimi Gerçekleştiren İşletmelerde Çağdaş Satınalma Yaklaşımlarının Tespitine Yönelik Bir Araştırma	Sarioğlu, M. (Y) Avcıkurt, C. (A)	21.09.2023	120.000TL
2023/201	Yöresel Yemeklerin Kültürel Miras Kapsamında Tespitine Yönelik Bir Araştırma: Edremit Yöresi Örneği	Sarioğlu, M. (Y) Avcıkurt, C. (A) Doğdubay, M. (A)	21.09.2023	120.000TL
2023/219	Turist Rehberlerinde Presenteizm ile Mesleki Bağlılık ve Mesleği Bırakma Niyeti Arasındaki İlişkinin İncelenmesi	Ulusoy Mutlu, H. (Y) Balıkoğlu, A. (A)	01.11.2023	79.945TL
2023/221	İstanbul'dan Tersine Göçün Kırsal Turizm Gelişimi Açısından İncelenmesi	Kılıç, S.N. (Y)	06.11.2023	79.060TL
2023/223	Gastronomik Ürünler Olarak Tabak Prezantasyonlarına İlişkin Dijital Görsellerin Nöropazarlama Yöntemleriyle Değerlendirilmesi	Özdemir, S. S. (Y)	07.11.2023	80.000TL

Birimimizde 2023 yılında Balıkesir Üniversitesi BAP Koordinatörlüğü tarafından desteklenip 2023 yılında tamamlanan proje sayısı 6'dır.

Proje No	Projenin Adı	Proje Ekibi Yürütücü (Y) / Araştırmacı (A)	Başlangıç ve Bitiş Tarihi	Bütçesi (TL)
2018/031	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)	14.05.2018	13.04.2023
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	19.06.2023
2021/022	Gastronomik Deneyim için Müşterilerin Yüksek Fiyat Ödeme İstekliliğinin Belirlenmesi	Doğdubay, M. (Y) Sarioğlu, M. (A)	05.05.2021 08.03.2023	17.600TL
2022/017	Toplu Yiyecek-İçecek Üretimi Gerçekleştiren İşletmelerde Fiziki Mutfak Planlaması	Doğdubay, M. (Y) Sarioğlu, M. (A)	09.05.2022 31.05.2023	42.000TL
2022/024	Mutfakta Profesyonellik; Örgün - Yaygın Eğitim ve Alaylılık	Özdemir, S. S. (Y)	07.11.2023	80.000TL
2023/051	Çevreye Duyarlı Otel İşletmelerinde Çevre Etiği Farkındalığı, Çevre Dostu Davranış ve Birey Örgüt Uyumu İlişkisi	Buzlukçu, C. (Y)	10.05.2023 15.09.2023	49.884,45TL

Birimimizde 2023 yılında tamamlanan ve proje yürütücüsünün Balıkesir Üniversitesi dışındaki kurumda olduğu proje sayısı 2'dir.

Projenin Adı	Proje Ekibi Yürütücü (Y) / Araştırmacı (A)	Başlangıç ve Bitiş Tarihi
Geçmişten Günümüze Balıkesir'in Kültürel Mirası 2 Projesi	İstanbul, A. (A); Avcıkurt, C. (A); Satıl, F. (A); Şahin, H. İ. (A); Yazıcı, H. (A); Azman, M. A. (A); Çanakçı, M. (A); Doğdubay, M. (A); Türke, S. (A); Çelik, Ş. (A); Yıldız, Y. (A); Sayın, E. (A); Okay, H. H. (A); Motava, H. (A); Eşer, A. (A); Abdelghany, H. A. (A); Sakar, E. (A); Çanakçı, H. (A); Arslan, H. (A); Oğuz, İ. (A); Balcı, F. (A); Çakan, F. (A); Özerol, M. (A); Gül, R. E. (A); Tüfenkçi, S. (A); Fidan, Y. (A); Yüksel, Y. (A); Grabus, M. (A); Taşdelen, M. A. (A); Osmanoğlu, B. E. (A); Doğan, S. N. (A); Öncü, F. (A); Erdem, Z. (A); Bozdemir, V. A. (A)	01.03.2023 15.12.2023
A Research on the Interaction of Supplier Supply and Demand in Hotel Businesses (Ayvalık Example)	Sarioğlu, M. (Y) Avcıkurt, C. (A) Doğdubay, M. (A) Dinç, Y. (A)	15.02.2023 15.12.2023
Supplier Selection Optimization Research in Businesses Performing Industrial Food Production	Doğdubay, M. (Y) Avcıkurt, C. (A) Sarioğlu, M. (A)	01.03.2023 30.11.2023

2. Performans Sonuçları Tablosu

17 Mart 2006 tarihli ve 26111 sayılı Resmî 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 Resmî 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