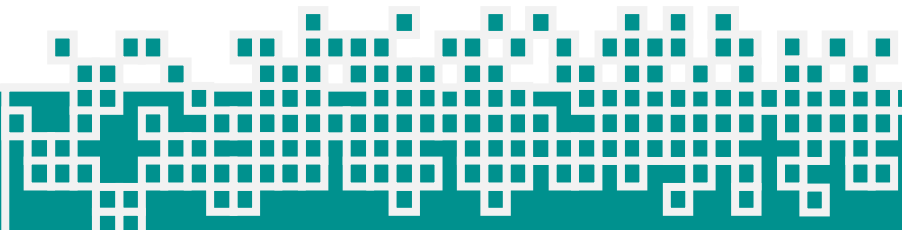




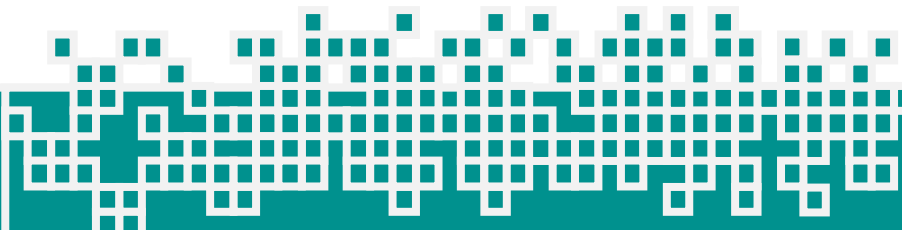
2024 YILI TURİZM FAKÜLTESİ BİRİM FAALİYET RAPORU





*“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 bölümünde örgün ve ikinci öğretim olarak; Turizm İşletmeciliği, Gastronomi ve Mutfak Sanatları ve Rekreasyon Yönetimi bölümlerinde örgün öğretim olarak eğitim-öğretime devam etmektedir. 2024 yılı sonu itibariyle 1019'u birinci öğretimde, 215'i ikinci öğretimde olmak üzere, toplam 1234 öğrenci öğrenim görmektedir.

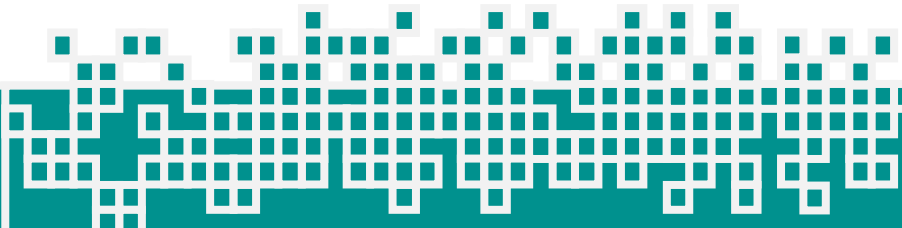
Fakültemiz, güçlü akademik kadrosu ile turizm alanında gerek ulusal gerekse uluslararası gelişmeleri düzenli olarak takip ederek, öğrencilere en iyi kalitede eğitim vermeyi amaç edinmiştir. Fakültemizde halen, 16 Profesör, 5 Doçent, 8 Doktor Öğretim Üyesi ve 3 Araştırma Görevlisi görev yapmaktadır.

Fakültemizin 2024 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 birime ilişkin bilgilere yer verilmiştir. İkinci bölüm, temel politikalar ve öncelikler ile birimin amaç ve hedeflerini içermektedir. Üçüncü bölümde, mali bilgiler ve performans ile ilgili bilgiler yer almaktadır. Dördüncü bölümde fakültemizin 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	2
C) Birime İlişkin Bilgiler	3
1. İletişim Bilgileri	3
2. Fiziksel Yapı	4
3. Örgüt Yapısı	4
4. Teknoloji ve Bilişim Altyapısı	5
5. İnsan Kaynakları	5
6. Sunulan Hizmetler	7
7. Yönetim ve İç Kontrol Sistemi	9
II- AMAÇLAR ve HEDEFLER	10
A) Temel Politika ve Öncelikler	10
B) Birimin Stratejik Planında Yer Alan Amaç ve Hedefler	11
III- FAALİYETLERE İLİŞKİN BİLGİ VE DEĞERLENDİRMELER	12
A) Mali Bilgiler	12
1. Bütçe Uygulama Sonuçları	12
2. Temel Mali Tablolara İlişkin Açıklamalar	12
3. Mali Denetim Sonuçları	12
B) Performans Bilgileri	13
1. Faaliyet ve Proje Bilgileri	13
2. Performans Sonuçları Tablosu	25
3. Performans Sonuçlarının Değerlendirilmesi	25
4. Performans Bilgi Sisteminin Değerlendirilmesi	25
IV- KURUMSAL KABİLİYET ve KAPASİTENİN DEĞERLENDİRİLMESİ ...	26
A) Üstünlükler	26
B) Zayıflıklar	26
C) Değerlendirme	26
V- ÖNERİ VE TEDBİRLER	27
EKLER	28

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.

Hedeflerimiz

- Akademik ve idari mükemmellik
- Dürüstlük
- Adalet
- Liderlik
- Sorumluluk bilincini geliştirmek
- Yenilikçilik, Katılımcılık
- Sosyal sorumluluk
- Sürekli eğitim-öğretim
- Etik değerlere bağlı kalmak
- Liyakat
- Kurum kültürüne bağlı olmak

- Hoşgörülü olmak
- İdealist olmak
- Fırsat eşitliği
- İfade özgürlüğü
- Hukukun üstünlüğü
- İnsan hakları
- Yaratıcı düşünce
- Katılımcı yönetim anlayışı
- Çalışanlar, öğrenciler ve diğer paydaşların memnuniyeti
- İş ve yaşam çevresine duyarlı
- Bilgi üreten bireyler yetiştirmektir.

BAUN Kalite Politikası

Üniversitemizin misyon, vizyon ve temel değerlerine bağlı kalmak kaydıyla;

- Paydaş memnuniyetini esas alarak, eğitim-öğretim, araştırma-geliştirme, uluslararasılaşma ve toplumsal katkı süreçlerinin gelişimini sürekli iyileştirme yaklaşımı ile sağlamak,
- Eğitim- öğretim, araştırma- geliştirme ve topluma hizmet faaliyetlerinin uluslararası iş çerçevesinde yürütülmesine yönelik organizasyon yapısı oluşturup, kurumumuzun ve ülkemizin uluslararası rekabet gücünü ve tanınırlığını artırmak,
- Kalite bilincini kurumsal düzeyde yaygınlaştırmak amacıyla, üniversitemizin hizmet verdiği tüm alanlarda, hizmet içi eğitimi ve ekip çalışmasını ön planda tutmak

B) Yetki, Görev ve Sorumluluklar

Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu, 25.04.2013 tarih ve 28628 sayılı Resmî Gazetede 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 Gazetede 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 (22.10.2024 itibarı ile):

Prof. Dr. Ahmet KÖROĞLU	Başkan, Dekan, Turizm İşletmeciliği Bölüm Başkanı
Prof. Dr. Ali Kemal GÜRBÜZ	Rekreasyon Yönetimi Bölüm Başkanı
Prof. Dr. Murat DOĞDUBAY	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı
Prof. Dr. Özlem KÖROĞLU	Turizm Rehberliği Bölüm Başkanı
Prof. Dr. Düriye BOZOK	Profesör Temsilcisi Üye
Prof. Dr. Yusuf AYMANKUY	Profesör Temsilcisi Üye
Prof. Dr. Barış ERDEM	Profesör Temsilcisi Üye
Doç. Dr. Musa OFLAZ	Doçent Temsilcisi Üye
Doç. Dr. Cemali BUZLUKÇU	Doçent Temsilcisi Üye
Dr. Öğr. Üyesi Yasemin TEKİN	Dr. Öğr. Üyesi Temsilcisi Üye
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 dekanaya 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 (05.11.2024 itibarı ile)

Prof. Dr. Ahmet KÖROĞLU	Başkan, Dekan
Prof. Dr. Cevdet AVCIKURT	Profesör Temsilcisi Üye
Prof. Dr. Murat DOĞDUBAY	Profesör Temsilcisi Üye
Prof. Dr. Nuray TETİK DİNÇ	Profesör Temsilcisi Üye
Doç. Dr. Göksel Kemal GİRĞİN	Doçent Temsilcisi Üye
Doç. Dr. Cemali BUZLUKÇU	Doçent Temsilcisi Üye
Dr. Öğr. Üyesi Selin İLSAY	Dr. Öğr. Üyesi Temsilcisi Üye
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) Birime İlişkin Bilgiler

1. İletişim Bilgileri

Unvanı Adı Soyadı	Görev Unvanı	İş Telefonu Dahili	E-posta
Prof. Dr. Ahmet KÖROĞLU	Dekan	1214	akoroglu@balikesir.edu.tr
Prof. Dr. Nuray TETİK DİNÇ	Dekan Yardımcısı	1208	ntetik@balikesir.edu.tr
Doç. Dr. Cemali BUZLUKÇU	Dekan Yardımcısı	1207	cemalibuzlukcu@balikesir.edu.tr
Mehmet ORMANCI	Fakülte Sekreteri	1215	ormanci@balikesir.edu.tr

Birim İnternet Sitesi: <https://www.balikesir.edu.tr/site/birim/turizm-fakultesi-237868>

Birim E-posta Adresi: btioyo@balikesir.edu.tr

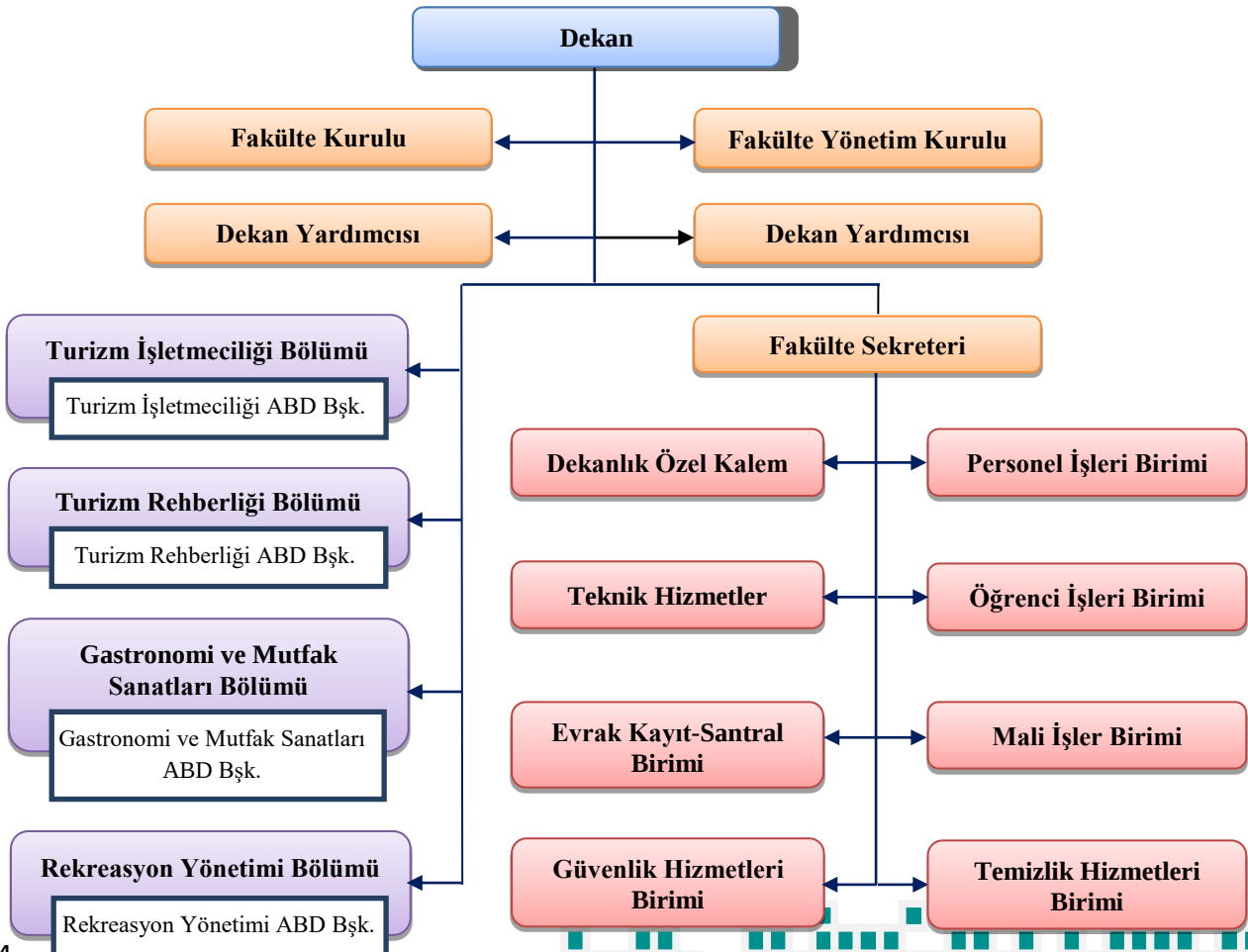
2. Fiziksel Yapı

Turizm Fakültesi, Balıkesir Üniversitesi'nin Çağış yerleşkesinde, yaklaşık 15.000m² kapalı alana sahip modern binasında hizmet vermektedir. İdari bölümler, derslikler, laboratuvarlar, mutfaklar, öğretim üyesi odaları, öğrenci kantini, seminer ve toplantı salonları, okuma salonları, 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
Okuma Salonu	1	308
Okuma Salonu (Sınıf)	1	55
Okuma Salonu (Oda)	2	26

3. Örgüt Yapısı

Turizm Fakültesinin idari yapısı; Dekan, Dekan Yardımcıları, Turizm İşletmeciliği Bölüm Başkanlığı, Turizm Rehberliği Bölüm Başkanlığı, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanlığı, Rekreasyon Yönetimi Bölüm Başkanlığı ve Fakülte Sekreterliğinden oluşmaktadır.



4. Teknoloji ve Bilişim Altyapısı

Fakültemiz; Bilgi İşlem Daire Başkanlığının sunduğu internet hizmetinden yararlanmaktadır. Fakültemizde yürütülen mali işlemlerde; Hazine ve Maliye Bakanlığı Muhasebat Genel Müdürlüğünün sunduğu Kamu Harcama ve Muhasebe Bilişim Sistemi (KBS), Taşınır kayıt ve Yönetim Sistemi (TKYS) ve Harcama Yönetim Sistemi (HYS) kullanılmaktadır. Öğrencilerimizin iş ve işlemleri Öğrenci Bilgi Sistemi (OBS) üzerinden; resmi yazışmalarımız Elektronik Belge Yönetim Sistemi (EBYS) üzerinden yürütülmektedir.

Fakültemizde mevcut olan teknolojik kaynaklar aşağıdaki tabloda yer almaktadır.

Türü	Adedi
Masa Üstü Bilgisayar (PC)	57
Dizüstü Bilgisayar	59
Tablet	17
Yazıcı	60
Tarayıcı	10
Projeksiyon Cihazı	31
Fotoğraf Makinesi	3
Kamera	2

5. İnsan Kaynakları

Fakültemizin mevcut akademik ve idari personel sayıları aşağıdaki tablolarda verilmiştir.

AKADEMİK KADROMUZ

BÖLÜMLER	Profesör	Doçent	Dr. Öğretim Üyesi	Araştırma Görevlisi	TOPLAM
Turizm İşletmeciliği	6	1	3	1	11
Turizm Rehberliği	4	-	2	1	7
Gastronomi ve Mutfak Sanatları	4	2	3	-	9
Rekreasyon Yönetimi	2	2	-	1	5
FAKÜLTE TOPLAMLARI	16	5	8	3	32

2024 yılı içerisinde gerçekleşen akademik yükselmeler değerlendirildiğinde; Doçent olarak görev yapan 2 öğretim üyesi Profesörlüğe yükseltilerek atanmıştır. Doktor Öğretim Üyesi olarak görev yapan 2 öğretim üyesi Doçent unvanı alarak atanmıştır. Ayrıca biri Rekreasyon Yönetimi bölümüne, biri Turizm İşletmeciliği bölümüne olmak üzere Fakültemize 2 Araştırma Görevlisi alımı olmuştur.

Turizm İşletmeciliği Bölümü Akademik Kadrosu	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Akademik Kadrosu
Prof. Dr. Ahmet KÖROĞLU Prof. Dr. Cevdet AVCIKURT Prof. Dr. Yusuf AYMANKUY Prof. Dr. Önder MET Prof. Dr. Bayram ŞAHİN Prof. Dr. Gülay ÖZDEMİR YILMAZ Doç. Dr. Cemali BUZLUKÇU Dr. Öğr. Üyesi Sultan Nazmie KILIÇ Dr. Öğr. Üyesi Yasemin TEKİN Dr. Öğr. Üyesi Blend İBRAHİM Arş. Gör. Gözde KUMAŞ	Prof. Dr. Düriye BOZOK Prof. Dr. Murat DOĞDUBAY Prof. Dr. Mehmet SARIOĞLAN Prof. Dr. Şimal AYMANKUY Doç. Dr. Göksel Kemal GİRGİN Doç. Dr. Sami Sonat ÖZDEMİR Dr. Öğr. Üyesi Gülhan YALIN Dr. Öğr. Üyesi Nilgün KARAMAN Dr. Öğr. Üyesi Selin İLSAY
Rekreasyon Yönetimi Bölümü Akademik Kadrosu	Turizm Rehberliği Bölümü Akademik Kadrosu
Prof. Dr. Ali Kemal GÜRBÜZ Prof. Dr. Barış ERDEM Doç. Dr. Banu YILDIZ Doç. Dr. Musa OFLAZ Arş. Gör. Emrah İNALTEKİN	Prof. Dr. Özlem KÖROĞLU Prof. Dr. Nuray TETİK DİNÇ Prof. Dr. Sebahattin KARAMAN Prof. Dr. Seda ŞAHİN Dr. Öğr. Üyesi Arzu BALIKOĞLU Dr. Öğr. Üyesi Hasret ULUSOY MUTLU Arş. Gör. Beste DEMİR

İDARİ KADROMUZ

Kadro Durumu	Sayı
Genel İdari Hizmetler	9
Teknik Hizmetler	1
Temizlik Hizmetleri	4
TOPLAM	14

2024 yılı itibarıyla 9'u genel idari hizmetler biriminde, 1'i teknik hizmetler biriminde, 4'ü temizlik hizmetleri biriminde olmak üzere toplam 14 idari personel, Fakültemizde görev yapmaktadır.

Mehmet ORMANCI	Fakülte Sekreteri	Burhan DURAK	Mali İşler
Esin KIRHAN	Dekanlık Özel Kalem	Emre Can SAFAROV	Mali İşler
Mahmut USLU	Personel İşleri	Nadir KURTULUŞ	Teknik Hizmetler
Mehmet ÖZTÜRK	Personel İşleri	Mehmet KOÇ	Temizlik Hizmetleri
Fatih AKSOY	Öğrenci İşleri	Sema ÇALPAK	Temizlik Hizmetleri
Cansu CÖMERT	Öğrenci İşleri	Ayten ÇALIŞKAN	Temizlik Hizmetleri
Ahmet EYİOL	Evrak Kayıt-Santral	Osman ÖZDEMİR	Temizlik Hizmetleri

6. Sunulan Hizmetler

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

BÖLÜMLERE GÖRE ÖĞRENCİ SAYILARI

Bölüm / Program	Birinci Öğretim		İkinci Öğretim		Toplam
	Kız	Erkek	Kız	Erkek	
Turizm İşletmeciliği	85	138	1	3	227
Turizm Rehberliği	148	170	74	126	518
Gastronomi ve Mutfak Sanatları	167	104	-	-	271
Rekreasyon Yönetimi	80	110	-	-	190
BTİOYO'dan Devam Eden Bölümlerdeki Öğrenciler					
Tüm Bölümler	7	10	3	8	28
Genel Toplam	487	532	78	137	1234

SINIFLARA GÖRE ÖĞRENCİ SAYILARI

Sınıf	Kız		Erkek		Toplam
	I. Öğr.	II. Öğr.	I. Öğr.	II. Öğr.	
I. Sınıf	118	-	125	3	246
II. Sınıf	103	25	101	19	248
III. Sınıf	102	13	91	28	234
IV. Sınıf	159	42	205	87	493
Genel Toplam	466	110	518	165	1221

BÖLÜMLERE GÖRE KAYITLI YABANCI UYRUKLU ÖĞRENCİ SAYILARI

Sınıf	Toplam
Turizm İşletmeciliği	41
Turizm Rehberliği	21
Gastronomi ve Mutfak Sanatları	25
Rekreasyon Yönetimi	10
Genel Toplam	97

BÖLÜMLERE GÖRE YATAY GEÇİŞLE GELEN ÖĞRENCİ SAYILARI

Sınıf	Toplam
Turizm İşletmeciliği	-
Turizm Rehberliği	5
Gastronomi ve Mutfak Sanatları	4
Rekreasyon Yönetimi	-
Genel Toplam	9

BÖLÜMLERE GÖRE YATAY GEÇİŞLE GİDEN ÖĞRENCİ SAYILARI

Sınıf	Toplam
Turizm İşletmeciliği	2
Turizm Rehberliği	9
Gastronomi ve Mutfak Sanatları	7
Rekreasyon Yönetimi	1
Genel Toplam	19

BÖLÜMLERE GÖRE DİKEY GEÇİŞLE GELEN ÖĞRENCİ SAYILARI

Sınıf	Toplam
Turizm İşletmeciliği	3
Turizm Rehberliği	4
Gastronomi ve Mutfak Sanatları	4
Rekreasyon Yönetimi	1
Genel Toplam	12

MEZUN OLAN ÖĞRENCİ SAYILARI (I. ÖĞRETİM)

Bölüm / Program	Kız	Erkek	Toplam
Konaklama İşletmeciliği	1	-	1
Seyahat İşletmeciliği	-	-	-
Turizm İşletmeciliği	10	26	36
Turizm Rehberliği	25	25	50
Gastronomi ve Mutfak Sanatları	29	20	49
Rekreasyon Yönetimi	8	13	21
BTİOYO'dan Devam Eden Bölümlerdeki Öğrenciler			
Konaklama İşletmeciliği	2	-	2
Genel Toplam	75	84	159

MEZUN OLAN ÖĞRENCİ SAYILARI (II. ÖĞRETİM)

Bölüm / Program	Kız	Erkek	Toplam
Turizm Rehberliği	22	9	31
Turizm İşletmeciliği	-	1	1
BTİOYO'dan Devam Eden Bölümlerdeki Öğrenciler			
Seyahat İşletmeciliği	1	-	1
Genel Toplam	23	10	33

ÖĞRENCİ BAŞARI DURUMU

Program	Yarıyıl	Öğrenci Mevcudu	Başarılı Öğrenci Sayısı	Başarı Oranı
I. Öğretim	Güz Yarıyılı	1.004	778	%78
	Bahar Yarıyılı	984	860	%87
II. Öğretim	Güz Yarıyılı	207	133	%64
	Bahar Yarıyılı	207	133	%64

2024 yılı itibariye 49 öğrencimiz yüksek onur ve onur belgesi almaya hak kazanmıştır.

BURS, ÖĞRENİM KREDİSİ, HARÇ KREDİSİ ALAN ÖĞRENCİ SAYILARI

Türü	Kız	Erkek	Toplam
BAÜN Bursu	-	-	-
KYK Bursu	69	50	119
BAÜN Vakfı Bursu	1	3	4
SKS Bursu	-	-	-
KYK Öğrenim Kredisi	70	59	129
KYK Katkı Kredisi	-	-	-
Genel Toplam	140	112	252

ERASMUS+ ÖĞRENİM HAREKETLİLİĞİ PROGRAMINDAN FAYDALANAN ÖĞRENCİ SAYILARI

Dönem	Bölüm	Sayı	Gittiği Ülke	Gittiği Üniversite/Kurum
2024 Güz	Turizm Rehberliği	2	Polonya	John Paul II University of Applied Sciences in Biala Podlaska
		2	İspanya	University of Murcia
2024 Bahar	Turizm Rehberliği	3	Polonya	John Paul II University of Applied Sciences in Biala Podlaska
		3	Polonya	University of Physical Education in Krakow
		1	Romanya	University of Oradea
	Rekreasyon Yönetimi	2	Fransa	University of Angers
		1	Slovenya	University of Maribor

ERASMUS ÖĞRENCİ STAJ HAREKETLİLİĞİNDEN FAYDALANAN ÖĞRENCİ SAYILARI

Dönem	Bölüm	Sayı	Gittiği Ülke	Gittiği Üniversite/Kurum
2024 Yaz	Turizm Rehberliği	4	Hollanda	Troya Turks Restaurant
	GMS	1	Hollanda	Küçük Asya Restaurant

Fakültemiz Erasmus+ Öğrenci Öğrenim Hareketliliği ile Öğrenci Staj Hareketliliği programlarına aktif katılım sağlamaktadır. 2024 yılı itibariyle Erasmus+ Öğrenci Öğrenim Hareketliliğine toplam 14 öğrencimiz, Erasmus Öğrenci Staj Hareketliliğine 5 öğrencimiz, katılım sağlamıştır.

7. 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) Birimin 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 2024 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	37.643.000,00	3.790.000,00	9.043.000,00	32.390.000,00	32.380.796,20	9.203,80
62.239.756.3091-0438.0038-02-01.02	0,00	610.000,00	0,00	610.000,00	606.061,51	3.938,49
62.239.756.3091-0438.0038-02-01.04	112.000,00	0,00	0,00	112.000,00	46.869,62	65.130,38
62.239.756.3091-0438.0038-02-02.01	3.641.000,00	235.000,00	0,00	3.876.000,00	3.871.247,23	4.752,77
62.239.756.3091-0438.0038-02-02.02	0,00	140.000,00	0,00	140.000,00	137.038,86	2.961,14
62.239.756.3091-0438.0038-02-02.04	37.000,00	0,00	0,00	37.000,00	9.608,29	27.391,71
62.239.756.3091-0438.0038-02-03.02	94.000,00	0,00	0,00	94.000,00	93.931,22	68,78
62.239.756.3091-0438.0038-02-03.03	55.000,00	0,00	1.500,00	53.500,00	18.699,00	29.301,00
62.239.756.3091-0438.0038-02-03.05	22.000,00	0,00	0,00	22.000,00	6.441,50	15.558,50
62.239.756.3091-0438.0038-02-03.07	18.000,00	0,00	0,00	18.000,00	0,00	18.000,00
62.239.756.3091-0438.0038-02-03.08	13.000,00	0,00	11.500,00	1.500,00	0,00	1.500,00
62.239.759.3094-0438.0038-13-01.01	438.000,00	0,00	88.000,00	350.000,00	340.169,68	9.830,32
62.239.759.3094-0438.0038-13-01.04	54.000,00	0,00	0,00	54.000,00	7.304,35	46.695,65
62.239.759.3094-0438.0038-13-02.04	29.000,00	0,00	0,00	29.000,00	1.497,40	27.502,60
62.239.759.3094-0438.0038-13-03.03	42.000,00	0,00	0,00	42.000,00	0,00	42.000,00
62.239.759.3094-0438.0038-13-03.05	7.000,00	0,00	0,00	7.000,00	0,00	7.000,00
62.239.759.3094-0438.0038-13-03.07	40.000,00	0,00	35.000,00	5.000,00	0,00	5.000,00
TOPLAM	42.245.000,00	4.775.000,00	9.179.000,00	37.841.000,00	37.519.664,86	315.835,14

- 2024 yılında Akademik ve İdari Personelin maaş ödemeleri, ek ders ödemeleri, yurtiçi görevlendirme işlemleri kanun ve yönetmeliklere uygun olarak zamanında yapılarak ödeme işlemleri gerçekleştirilmiştir.
- 2024 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

2024 yılı bütçe giderlerinde sapma meydana gelmemiştir.

3. Mali Denetim Sonuçları

2024 yılında herhangi bir mali denetim gerçekleşmemiştir.

B) Performans Bilgileri

1. Faaliyet ve Proje Bilgileri

BİLİMSEL VE KÜLTÜREL ETKİNLİKLER					
	Toplantının / Etkinliğin Adı	Türü	Tarih	Katılımcı Öğrenci Sayısı	Düzenleyen Birim
1	ISS Turkey	Seminer	10.01.2024	130	Turizm Fakültesi
2	Ahmet Kot Söyleşileri kapsamında Gastronomi ve Mizah	Söyleşi	18.01.2024	67	Turizm Fakültesi
3	Çanakkale Savaşları Tarihi Gelibolu Yarımadası Uygulama & Eğitim Gezisi	Gezi	18.02.2024	44	Turizm Fakültesi
4	Gazi Mustafa Kemal MTAL Öğrencilerine Yönelik Bölüm Tanıtımı	Tanıtım	15.02.2024	35	Turizm Fakültesi
5	İstanbul'da Turizm Rehberliği	Söyleşi	21.02.2024	150	Turizm Fakültesi
6	Turizm'de Kariyer Planlaması	Söyleşi	28.02.2024	60	Turizm Fakültesi
7	XV. İstihdam ve Kariyer Günü	Diğer	29.02.2024	800	Turizm Fakültesi
8	Modern Türk Mutfağı ve Atıksız Mutfak Uygulamaları	Seminer	4.03.2024	120	Turizm Fakültesi
9	Çölyak Hastalığı ve Glutensiz Beslenme	Seminer & Workshop	7.03.2024	110	Turizm Fakültesi
10	Profesyonel Bıçak Eğitimi	Seminer & Workshop	18.03.2024	70	Turizm Fakültesi
11	Girişimcilik Kapsamında Söyleşi	Söyleşi	25.03.2024	50	Turizm Fakültesi
12	Japonya'da Girişimci Olmak	Seminer	27.03.2024	65	Turizm Araştırma ve Uygulama Merkezi
13	Assos & Troya Antik Kentleri Uygulama & Eğitim Gezisi	Gezi	29.03.2024	44	Turizm Fakültesi
14	I. International Balıkesir Tourism Congress / IV. Ulusal Balıkesir Turizm Kongresi	Kongre	18.04.2024	200	Turizm Fakültesi
15	2209-A Üniversite Öğrencileri Araştırma Projeleri Destekleme Programı Tanıtımı	Tanıtım	30.04.2024	52	Turizm Fakültesi, Proje Koordinasyon Ofisi
16	Meryemana Evi-Efes Antik Kenti-Şirince-Kuşadası Uygulama & Eğitim Gezisi	Gezi	1.05.2024	44	Turizm Fakültesi
17	MAXQDA ile Yapay Zekâ Destekli Nitel Veri Analizi	Seminer	8.05.2024	56	Turizm Araştırma ve Uygulama Merkezi
18	Balıkesir'de Faaliyet Gösteren Naif Restoran Cafe&Bistro Girişimciliği	Söyleşi	13.05.2024	43	Turizm Fakültesi
19	Çehov'dan Seçmeler Tiyatro Oyunu	Gösteri	14.05.2024	300	Turizm Fakültesi
20	Sosyal Girişimcilik ve İnovasyon Örneği Çöp M(adam)	Söyleşi	14.05.2024	62	Turizm Araştırma ve Uygulama Merkezi
21	Meryemana Evi-Efes Antik Kenti-Şirince-Kuşadası Uygulama & Eğitim Gezisi	Gezi	12.05.2024	44	Turizm Fakültesi
22	Kültür Varlıklarımızın Önemi, Sürdürülebilir Bir Şekilde Korunması ve Kültür Varlığı Kaçakçılığının Önlenmesi	Gezi & Sunum	20.05.2024	40	Turizm Fakültesi, Balıkesir Valiliği
23	2023-2024 Eğitim-Öğretim Yılı Mezuniyet Töreni	Tören	28.05.2024	160	Turizm Fakültesi

24	Turizm Rehberliği Bölümü Oryantasyon Eğitimi	Diğer Etkinlik	18.09.2024	53	Turizm Rehberliği Bölümü
25	Databeeg Veri Analizi Eğitimi	Seminer	18.09.2024	60	Turizm Fakültesi, Turizm Araştırma ve Uygulama Merkezi
26	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Oryantasyon Eğitimi	Diğer Etkinlik	19.09.2024	50	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü
27	Rekreasyon Yönetimi Bölümü Oryantasyon Eğitimi	Diğer Etkinlik	19.09.2024	18	Rekreasyon Yönetimi Bölümü
28	Turizm İşletmeciliği Bölümü Oryantasyon Eğitimi	Diğer Etkinlik	19.09.2024	37	Turizm İşletmeciliği Bölümü
29	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Kütüphane Oryantasyonu Eğitimi	Diğer Etkinlik	20.09.2024	37	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü
30	Siber Suçlarla Mücadele Eğitimi	Seminer	20.09.2024	88	Turizm Fakültesi
31	Turizm İşletmeciliği Bölümü Kütüphane Oryantasyonu Eğitimi	Diğer Etkinlik	24.09.2024	39	Turizm İşletmeciliği Bölümü
32	Rekreasyon Yönetimi Bölümü Kütüphane Oryantasyonu Eğitimi	Diğer Etkinlik	24.09.2024	9	Rekreasyon Yönetimi Bölümü
33	Yüksek Lisans Öğrencilerine Yönelik Kütüphane Oryantasyonu	Diğer Etkinlik	25.09.2024	11	Turizm İşletmeciliği Bölümü
34	Narkorehber Gençlik Semineri	Seminer	26.09.2024	44	Turizm Fakültesi
35	Açılış Dersi	Seminer	26.09.2024	145	Turizm Fakültesi
36	Turizm Rehberliği Bölümü Kütüphane Oryantasyonu Eğitimi	Diğer Etkinlik	30.09.2024	32	Turizm Rehberliği Bölümü
37	Yeni Kayıt Öğrencilere Hoş Geldin Etkinliği	Diğer Etkinlik	2.10.2024	280	Turizm Fakültesi
38	Şehir Turu Etkinliği	Diğer Etkinlik	4.10.2024	44	Turizm Rehberliği Bölümü
39	Sındırgı İlçe Gezisi	Diğer Etkinlik	5.10.2024	44	Turizm Rehberliği Bölümü
40	Kendime İyi Bak	Seminer	9.10.2024	41	Turizm Fakültesi
41	Otel Gezisi- Şehir Turu	Diğer Etkinlik	11.10.2024	40	Turizm İşletmeciliği Bölümü
42	II. Geleneksel BTİÖYO Satranç Turnuvası	Diğer Etkinlik	23.10.2024	12	Turizm Fakültesi
43	Yapay Zekâ Destekli Veri Analizi: Databeeg ile Veri Çözümleme Eğitimi	Seminer	12.11.2024	20	Turizm Fakültesi, Turizm Araştırma ve Uygulama Merkezi
44	Pastacılık Eğitimi	Diğer Etkinlik	18.11.2024	29	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü
45	Kokoreç Hakkında Her Şey	Diğer Etkinlik	20.11.2024	39	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü
46	Sındırgı MTAL Öğrencilerine Yönelik Fakülte Tanıtımı Etkinliği	Diğer Etkinlik	21.11.2024	12	Turizm Fakültesi
47	Kadına Yönelik Şiddet Eğitimi ve Evlilik Öncesi Eğitimi	Diğer Etkinlik	4.12.2024	50	Turizm Fakültesi
48	Osmanlı'dan Cumhuriyet'e Su, Hamam ve Kaplıca Kültürü	Panel	10.12.2024	160	Turizm Fakültesi, Turizm Araştırma ve Uygulama Merkezi

49	Cunda Turizm MTAL Öğrencilerine Yönelik Fakülte Tanıtımı Etkinliği	Diğer Etkinlik	20/12/2024	20	Turizm Fakültesi
----	--	----------------	------------	----	------------------

Fakültemiz kadrosunda yer alan toplam 32 akademik personelimiz, öğrencilerimize eğitim-öğretim hizmeti vermektedir. Ayrıca akademik personelimiz yıl içerisinde farklı bilimsel projelerde yer almışlar ve bilimsel yayın çalışmalarında bulunmuşlardır. Fakültemizde 2024 yılı içerisinde gerçekleştirilen yayın sayısı ile BAP destekli proje sayıları aşağıdaki tabloda yer almaktadır.

Yayınlar / Bilimsel Çalışmalar ve Projeler	Toplam
SCI, SSCI, SSCI-Expanded ve AHCI indekslerinde taranan dergilerde yayımlanan makale	5
Alan indekslerinde (SCOPUS) taranan dergilerde yayımlanan makale	2
Ulakbim / TRDizin kapsamında taranan dergilerde yayımlanan makale	26
Diğer uluslararası indekslerde taranan dergilerde yayımlanan makale	13
Uluslararası kitap yazarlığı	20
Uluslararası kitaplarda bölüm yazarlığı	36
Uluslararası kitap editörlüğü	2
Uluslararası bilimsel kongrelerde sunulan bildiri	29
Ulusal bilimsel kongrelerde sunulan bildiri	13
Balıkesir Üniversitesi BAP Koordinatörlüğü tarafından desteklenen ve devam eden proje	23
Balıkesir Üniversitesi BAP Koordinatörlüğü tarafından desteklenip tamamlanan proje	5

Fakültemizde 2024 yılında SCI, SSCI, SSCI-Expanded ve AHCI indekslerinde taranan dergilerde yayımlanan makale sayısı 5'tir.

1	Aljarah, A., Ibrahim, B., & López, M. (2024). In AI, we do not trust! The nexus between awareness of falsity in AI-generated CSR ads and online brand engagement, <i>Internet Research</i> .
2	Çam, M. S., Çelik, F., Ibrahim, B., & Gligor, D. (2024). How effective is the use of religious appeals in advertising? A meta-analytic investigation, <i>Journal of Advertising</i> , 1-20.
3	Çelik, F., Koseoglu, M. A., & Ibrahim, B. (2024). Research on corporate social responsibility in public relations: A hybrid review through topic modeling analysis and way forward, <i>Business Ethics, The Environment & Responsibility</i> .
4	Öz, S., Ibrahim, B., Civriz, M., & Başar, P. (2024). Unveiling the impact of digital transformation: a study on key disciplines, technological unemployment, and neo-Luddism in the textile industry, <i>Global Knowledge, Memory and Communication</i> .
5	Shaheen, R., Aljarah, A., Ibrahim, B., Hazzam, J., & Ghasemi, M. (2024). Make it real, make it useful! The impact of AR social experience on brand positivity and information sharing, <i>British Food Journal</i> , 126(8), 3157-3176.

Fakültemizde 2024 yılında alan indekslerinde (SCOPUS) taranan dergilerde yayımlanan makale sayısı 2'dir.

1	Güven, S., Şahin, B. & Biçer, Ö. (2024). Analysing perceived risk towards refugees, trust in the destination and perceived monetary value within the theory of planned behaviour: the case of Antalya, <i>International Journal of Tourism Policy</i> , 14(5), 524-539.
---	---

2	Türkmendağ, T. & Karaman, N. (2024). Gender inequality in the culinary profession in tourism from the perspective of university students with working experiences in culinary, <i>Frontiers in Sociology</i> , 9, 1-19.
---	---

Fakültemizde 2024 yılında Ulakbim/TRDizin kapsamında taranan dergilerde yayımlanan makale sayısı 26'dır.

1	Andaş, Ş. & Yakut Aymankuy, Ş. (2024). Türkiye’de Michelin rehberine giren Uzak Doğu restoranlarına semiyotik bir analiz, <i>Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel</i> , 7(1), 164-175.
2	Bekci, M. & Yıldız, S. B. (2024). Yeni medya perspektifinden turizm sektörü: Bilgisayar oyunlarının yeri ve geleceği. <i>Journal of Tourism and Gastronomy Studies</i> , 12(3), 1983 – 2006.
3	Bozok, D. Şahin, C. (2024). Anadolu’dan Dünyaya Lezzet Yolculuğu: Tarhana, Gastrodiplomasi Aracı Olabilir mi?, <i>Turizm Akademik Dergisi</i> , 11(2), 279-297.
4	Çolakoğlu, F. & Köroğlu, A. (2024) Integrated micro-destination: A conceptual framework, <i>Journal of Tourism and Gastronomy Studies</i> , 12(3), 2090-2103.
5	Çorman, G., & Özdemir, Yılmaz, G. (2024). Gastro-kültürel turlara katılan yerli ziyaretçilerin otantiklik algısı ve tur deneyim kalitesi: Turist rehberlerinin yorumlayıcı rolünün etkisi, <i>Journal of Tourism and Gastronomy Studies</i> , 12(1), 332-352.
6	Demir, B. & Avcıkurt, C. (2024). Bağcılık ve turizm ilişkisi: Bozcaada örneği, <i>SOİD Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi</i> , 21(2), 253-270.
7	Demir, B. & Köroğlu, Ö. (2024). An Investigation of Google comments on experience Museums in Türkiye, <i>Journal of Tourism, Leisure and Hospitality</i> , 6(2), 36-48.
8	Duman, H. & Avcıkurt, C. (2024). Somut olmayan kültürel miras değeri olarak yöresel yiyeceklerin duyulma, tüketilme ve beğenilme düzeylerinin belirlenmesi: Edremit Körfezi Örneği, <i>Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel</i> , 7(2), 386-396.
9	Dumanlı, Ş., Birkon, İ. & Köroğlu, A. (2024) “Gezsen Anadolu’yu” tanıtım filminin kültürel imgeleri, <i>Abant Sosyal Bilimler Dergisi</i> , 24(1), 301-317.
10	Kılıç, S. N. (2024). A conceptual model for Muslim-friendly hotel entrepreneurship, <i>Journal of Multidisciplinary Academic Tourism</i> , 9(1), 59-72.
11	Kılıç, S. N. (2024). Turizm sektöründe emekli girişimciliğinin tematik biyografik anlatı analizi ile değerlendirilmesi, <i>Journal of Business Research - Turk</i> , 16(1), 118-128.
12	Kılıç, S. N. (2024). Türkiye’de üçüncü yaş turizmine yönelik girişimcilik fırsatları ve zorluklar, <i>Uluslararası İktisadi ve İdari İncelemeler Dergisi</i> , 42, 155-172.
13	Kumaş, G. & Çallı, D. S. (2024). Determinants of organizational stress: A research the framework of attribution theory, <i>Journal of Tourism Leisure and Hospitality</i> , 6(1), 1-26
14	Mazlum, B. & Şahin, S. (2024). Kültürlerarası duyarlılık ve etnosentrizm alanındaki tezlerin bibliyometrik analizi, <i>MANAS Sosyal Araştırmalar Dergisi</i> , 13(1), 295-309.
15	Özdemir, E. & Tetik Dinç, N. (2024). Aeneas Avrupa Kültür Rotasının turizm sektörüne katkılarının paydaş görüşleri çerçevesinde değerlendirilmesi, <i>Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel</i> , 7(4), 1025-1038.
16	Özdemir, Yılmaz, G. & Özgen, N. N. (2024). Girişimcilikte iş modeli: Fine dining restoran girişimcilerinin iş modellerinin incelenmesi üzerine bir araştırma, <i>Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel</i> , 7(2), 550-571.
17	Soylu, B. Ç. & Şahin B. (2024). Miras turizmi kapsamında turist motivasyonunun ve unutulma turizm deneyiminin değerlendirilmesi, <i>GSI Journal Serie A: Advancements in Tourism Recreation and Sports Science</i> , 7(1), 280-300.
18	Soylu, B. Ç., Oflaz, M., & Apak, Ö. C. (2024). Dünya mirası Cumalıkızık’ta yaşayan yerel halkın turiste karşı tutumu. <i>Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi</i> , 27(51-1-2024 Yılı Özel Sayısı), 253-269.

19	Soylu, B. Ç., Şahin, B., Demir, B. & Misir, İ. (2024). Kazdağı Türkmen köylerinde geleneksel tören ve ritüeller: Sürdürülebilir kültürel miras turizmi üzerine bir araştırma, <i>Türkbilig</i> , 48, 394-419.
20	Süzer, Ö. & Doğdubay, M. (2024). The impact of tourist lifestyles on local food consumption: A case study of foreign visitors in Turkey, <i>Journal of Tourism & Gastronomy Studies</i> , 12(4), 3152-3172.
21	Ulusoy Mutlu, H., & Balıkoğlu, A. (2024). Examining the relationship between presenteeism, professional commitment, and the intention to leave the profession among tour guides, <i>Journal of Tourism Leisure and Hospitality (TOLEHO)</i> , 6(2), 135-156.
22	Ulusoy Mutlu, H., Balıkoğlu, A., Akgül, O. & Köroğlu, Ö. (2024). Turist rehberlerinin karşılaştıkları iş kazaları ve meslek hastalıkları, <i>MANAS Sosyal Araştırmalar Dergisi</i> , 13(1), 338-355.
23	Uzun, D. & Yakut Aymankuy, Ş. (2024). Food and beverage rituals at the period of birth, marriage, and death in Shamanist Turks and its modern reflections, <i>Journal of Tourism Leisure and Hospitality</i> , 6(1), 99-108.
24	Ünver, M. & Şahin, S. (2024). Destinasyon unsurları açısından Bandırma ve yeni bir tur rotası önerisi, <i>Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi</i> , 27(51-1) Özel Sayı, 271-295.
25	Yakut Aymankuy, Ş. & Demir, Ş. (2024). Yiyecek içecek işletmelerinde dijital değişim: tüketicilerin QR kod menü deneyimini anlamak, <i>Journal of Tourism & Gastronomy Studies</i> , 12(2), 886-918.
26	Yalçın, M. & Karaman S. (2024). Z kuşağı tüketicilerin kişilik özellikleri ile turistik ürün tercihi arasındaki ilişkide seyahat motivasyonlarının etkisi: Denizli örneği, <i>SOİD Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi</i> , 21(1), 133-148.

Fakültemizde 2024 yılında diğer uluslararası indekslerde taranan dergilerde yayımlanan makale sayısı 13'tür.

1	Aslan Savaşan, B. & Girgin, G. K. (2024). Profesyonel Mutfaklarda Cinsiyet Ayrımcılığı: Kadın Şeflerin Karşılaştığı Zorluklar Üzerine Bibliyometrik Bir Analiz, <i>Uluslararası Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi</i> , 8(2), 202-212.
2	Candan, Ş. & Avcıkurt, C. (2024). Yerel yönetimler tarafından gerçekleştirilen gastronomi odaklı halkla ilişkiler faaliyetleri: Gaziantep örneği, <i>Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi</i> , 27(2), 150-178.
3	Göker Özyürek, S. & Aymankuy, Y. (2024). Kadın turist ve risk konulu çalışmaların bibliyometrik analizi, <i>International Journal of Tourism and Destination Studies - IJOTADS</i> , 3(2), 136-155.
4	Gözgeç Mutlu, H. & Doğdubay, M. (2024). Far eastern restaurant customers' willingness to pay a price premium (WTPP): Gastronomic involvement as a mediator. <i>Journal of Quality Assurance in Hospitality & Tourism</i> .
5	Güven, S. & Şahin, B. (2024). Whistleblowing in the travel industry: A research in the context of idealism and affective commitment, <i>European Journal of Tourism Research</i> , 37, 1-21.
6	Karaçelik, V. & Tekin, Y. (2024). Somut olmayan kültürel miras unsuru olarak efsaneler: Balıkesir için yenilikçi bir festival önerisi, <i>Journal of New Tourism Trends</i> , 5(1), 34-47.
7	Kılıç, S. N., & Buzlukçu, C. (2024). Sosyal kimlik algısının sorumlu turist davranışına yönelik tutuma etkisi: kamp-karavan turistleri üzerine bir araştırma, <i>Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi</i> , 23(89), 270-281.
8	Kırkar, D., & Buzlukçu, C. (2024). Turizm eğitimi alan lisans öğrencilerinin yapay zekâya yönelik genel tutumlarının belirlenmesi, <i>Türk Turizm Araştırmaları Dergisi</i> , 8(3), 205-216.

9	Özdemir, Yılmaz, G. & Bostan, D. (2024). Balıkesir ilinin kültürel miras değerlerinin bilinirliğine yönelik lisans düzeyinde turizm eğitimi alan öğrenciler üzerine bir araştırma. <i>Türk Turizm Araştırmaları Dergisi</i> , 8(8), 134-149.
10	Şahin, C. & Girgin, G. K. (2024). Destinasyon markalaşmasında gastronominin önemi havran ilçesine yönelik bir araştırma, <i>Journal of Humanities and Tourism Research</i> , 14(3), 288-310.
11	Şahin, C. & Girgin, G. K. (2024). Sosyal Medya Aynasında Türk Sokak Lezzetlerine İlişkin Yerli ve Yabancı Turistlerin Deneyim Farklılıkları ve Türk Sokak Lezzetlerinin Gastronomik Ürün Olarak Pazarlanabilme Stratejileri, <i>Journal of Travel and Tourism Research</i> , 25, 1-19.
12	Yakut Aymankuy, Ş. & Uzun, D. (2024). Füzyon Mutfak Akımı ve Semiyotik Analiz: Akademisyenler Üzerine Bir İnceleme, <i>Turizm ve İşletmecilik Dergisi</i> , 5(1), 32-45.
13	Yalın, G. (2024). Zeytinyağı turizmi: Balıkesir ili Edremit Körfezi zeytinyağı kültür rotası, <i>Süleyman Demirel Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi</i> , 49, 97-119.

Fakültemizde 2024 yılında yayımlanan uluslararası kitap sayısı 20'dir.

1	Avcıkurt, C., Köroğlu, A. & Sarioğlu, M. (2024). <i>The effect of second home owners leisure time habits on their satisfaction levels</i> , Livre de Lyon Publishing, Lyon.
2	Bostan Sarioğlu, A., Sarioğlu, M. & Sökmen, C. (2024). <i>A research non-formal gastronomy education on remaving misconceptions by concept mapping method</i> , Livre de Lyon Publishing, Lyon.
3	Çoşan, D. & Doğdubay, M. (2024). Fransız, İtalyan ve İspanyol mutfağı. H. Yılmaz (Ed.), <i>Dünya mutfakları içinde</i> (3-46), Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Açık Öğretim Fakültesi Yayınları.
4	Çoşan, D. & Doğdubay, M. (2024). Nörogastromi bağlamında gıda dokusunun lezzet algısına etki durumu ve araştırma tavsiyeleri. O. Yener (Ed.), <i>Gastronomi alanında tematik araştırmalar III içinde</i> (96-104), Çizgi Kitabevi.
5	Doğdubay, M., Sarioğlu, M., Özata, E. & Serez Yılmaz, S. D. (2024). <i>A research the applicability of KANBAN system in food and beverage business</i> , Livre de Lyon Publishing, Lyon.
6	Doğdubay, N. & Karaman, N. (2024). Sandviçler. N. Şahin Perçin, C. Uçuk ve G. Dagaşan (Ed.), <i>Uygulamalı soğuk mutfak içinde</i> (157-186), Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık.
7	Esenkal, F., Avcıkurt, C. & Hacıoğlu, N. (2024). <i>Turizm Destinasyonlarının Markalaşma(ma)sı</i> , Ankara: Detay Yayıncılık.
8	Özdemir Yılmaz, G. (2024). <i>Girişimcilikte seçme konular (turizm girişimcilerinin hikayeleri)</i> , Ankara: Detay Yayıncılık.
9	Saçkes, E., Güngör, F. & Kumaş, G. (2024). <i>Applicability of innovation in industrial kitchens</i> , Livre De Lyon.
10	Sarioğlu, M. & Avcıkurt, C. (2024). <i>A Research Towards The Identification of Local Foods Within The Scope of Cultural Heritage: The Case of Edremit Region</i> , Livre de Lyon Publishing, Lyon.
11	Sarioğlu, M., & Avcıkurt, C. (2024). <i>A research towards the identification of local foods within the scope of cultural heritage: the case of Edremit region</i> . Livre de Lyon
12	Sarioğlu, M., Avcıkurt, C. & Sökmen, C. (2024). <i>A study on the effect of children's menus on restaurant preferences</i> , Ankara: BIDGE Publications.
13	Sarioğlu, M., Bostan Sarioğlu, A. & Ünüvar, R. T. (2024). <i>Applicability of out-of classroom education in gastronomy education in Turkey</i> , Livre de Lyon Publishing, Lyon.
14	Sarioğlu, M., Deveci, B., Özata, E & Gelen, Ö. (2024). <i>A study to determine the level of presentation of local dishes in finne-dining restaurant</i> , Ankara: Akademisyen Yayınevi.
15	Sarioğlu, M., Doğdubay, M. & Şahin, C. (2024). <i>A research on detection of basic production losses in food and beverage business</i> , Ankara: Akademisyen Yayınevi.

16	Sarioğlu, M., Sökmen, C. & Bucak, T. (2024). <i>A study on the effect of local gastronomic organisations on the use of local food</i> , Livre de Lyon Publishing, Lyon.
17	Sarioğlu, M., Şat, R. & Dinç, Y. (2024). <i>Menuization of the local dishes of Mediterranean</i> , S. Turamberk Özerden (Ed.), Livre de Lyon Publishing, Lyon.
18	Sarioğlu, M., Ünüvar, R. T. & Deveci, B. (2024). <i>A study on the effect of dry-aged technique on restaurant ambiances</i> , Ankara: Akademisyen Yayınevi.
19	Sümbül, G. & Erdem, B. (2024). <i>Ada turizminin algılanan etkileri ile yerel halkın yaşam doyumu arasındaki ilişkide duygusal dayanışmanın düzenleyici rolü</i> . Ankara: Detay Yayıncılık.
20	Şahin S. (2024). <i>Turist rehberliğinde etkili iletişim</i> . Ankara: Detay Yayıncılık.

Fakültemizde 2024 yılında yayımlanan uluslararası kitapta bölüm yazarlığı sayısı 36'dır.

1	Andaş, Ş. & Aymankuy, Ş. (2024). Japon yemek kültürüne semiyotik bir bakış. S. D. Kim, M. Özseri ve B. Derinöz (Ed.), <i>Asya'nın göstergeleri: Hüzün ve umut</i> içinde (33-50), İstanbul: İdeal Kültür Yayıncılık İhlamur Akademi.
2	Avcıkurt, A. & Tekin, Y. (2024). A healing center of antiquity with faith: Bergama Asklepion. İ. Yazıcıoğlu, A. Işın, Ö. Yayla, Y. Doğan, and E. Yalçın (Eds.), in <i>Theories and practices in tourism, marketing and management</i> (229-240), Peter Lang AG.
3	Aycan, M. & Şahin B. (2024). Sosyal medyanın turizm açısından etik değerlendirmesi. B. Buluk Eşitti (Ed.), <i>Turizm ve sosyal medya teori ve uygulamalar</i> içinde, Çanakkale: Paradigma Akademi.
4	Aymankuy, Ş. (2024). Deneyimsel pazarlama ve gastronomi. D. Bozok, S.S. Özdemir ve Ö. Açıksozlü (Ed.), <i>Gastronomi ve Pazarlama (Yeni Yaklaşımlar/ stratejiler ve Örnek Olaylar)</i> içinde (177-195), Ankara: Detay Yayıncılık.
5	Bozok, D. & Uçan Kayaalp, B. Z. (2024). AR Teknolojilerinin Kullanıldığı Restoranları Ziyaret Eden Müşterilerin Tercihlerinin Planlı Davranış Teorisi Bağlamında Değerlendirilmesi, O. N. Özdoğan ve M. E. Güler (Ed.), <i>Gastronomi Turizmi Araştırmaları 1</i> içinde (670 -677), Ankara: Detay Yayıncılık.
6	Çelik E., Karaman S. & Tursan Y. (2024). Lisans düzeyinde turizm işletmeciliği müfredatında yabancı dil eğitiminin incelenmesi. A. Sökmen ve Ç. Aydın (Ed.), <i>24. ulusal turizm kongresi bildiriler kitabı</i> içinde (516-524), Ankara: Detay Yayıncılık.
7	Duman, H. & Avcıkurt, C. (2024). Muğla turizminin sosyo-kültürel etki değerlendirmesi. R. Arslan Ayazlar ve M. Bahar (Ed.), <i>Muğla'da sürdürülebilir turizm</i> içinde, Kriter Yayınevi.
8	Duman, H. & Avcıkurt, C. (2024). UNESCO yaratıcı şehirler ağı ve gastronomi. Ü. Can, F. Duman ve M. O. Gülbahar (Ed.), <i>Gastroekonomi</i> içinde (164-177), Ankara: Detay Yayıncılık
9	Erdal, Ö., Sezen, T. S. & Şahin, B. (2024). Son şans turizmi. A. Dağdeviren (Ed.), <i>(Örnek olaylar) Alternatif turizm</i> içinde (462-480), Ankara: Detay Yayıncılık.
10	Erdal, Ö., Soylu, B. Ç. & Şahin B., (2024). Doğa turizmi tutundurması. F. Apaydın (Ed.), <i>Doğa turizmi</i> içinde, Ankara: Nobel Yayıncılık.
11	Genç, G., Soylu, B. Ç. Şahin, B. (2024). Ekonomik açıdan coğrafi işaretler. Ü. Can, F. Duman ve M. O. Gülbahar (Ed.), <i>Gastroekonomi</i> içinde (146-163), Ankara: Detay Yayıncılık.
12	Güven, S. & Şahin, S. (2024). Eğitim turizmi. A. Dağdeviren (Ed.), <i>Örnek olaylarla alternatif turizm</i> içinde (151-181), Ankara: Detay Yayıncılık.
13	Karaman, N. & İlsay, S. (2024). Yunan mitolojisinde gastronomik mitler, O. N. Özdoğan ve M. E. Güler (Ed.), <i>Gastronomi Turizmi Araştırmaları 1</i> içinde (12-33), Detay Yayıncılık.
14	Karaman, R., Oflaz, M. & Oflaz, V. (2024). Etkinlik pazarlaması ve gastronomi. D. Bozok, S. S. Özdemir ve Ö. Açıksozlü (Ed.), <i>Gastronomi ve pazarlama</i> içinde (119-142), Ankara: Detay Yayıncılık.

15	Karaman, S. & Budak, F. (2024). Turizm rehberliğinde alan uzmanlığı önerisi: Zeytin tarımı ve zeytinyağı üzerine turist rehberliği. İ. Bulut (Ed.), <i>Turizm alanında araştırmalar ve değerlendirmeler</i> içinde (43-71), Ankara: Gece Kitaplığı.
16	Karaman, S. & Sarıkeçe, T. (2024). Turizmde örgütsel güven ve iş tatmini arasındaki ilişki: otel çalışanları üzerine bir araştırma. F. Çelebi ve O. Şanlı (Ed.), <i>Teori ve uygulamada sosyal bilimler 2</i> içinde (262-293), İzmir: Duvar Yayınları.
17	Kaya, B. & Aymankuy, Ş. (2024). Göstergebilim temelinde Türk mutfak kültüründe rakı. O. N. Özdoğan ve M. E. Güler (Ed.), <i>Gastronomi Turizmi Araştırmaları 1</i> içinde (171-180), Detay Yayıncılık.
18	Kılıç, S. N. (2024). İnanç temelli pazarlama. D. Bozok, S. S. Özdemir & Ö. Açıksözlü (Ed.), <i>Gastronomi ve pazarlama</i> içinde (95-105), Ankara: Detay Yayıncılık.
19	Koç, A. & Buzlukçu C. (2024). Dijital göçebe kavramının ortaya çıkışı ve gelişiminin turizm perspektifi açısından incelenmesi. G. Özgürel ve L. Karadağ (Ed.), <i>Güncel eğilimlerle disiplinlerarası turizm araştırmaları</i> içinde (165-179), Ankara: Detay Yayıncılık.
20	Kumaş, G. & Bilgili, B. (2024). Turizm pazarlamasında tüketici davranışları. E. Koç, A. Yazıcı Ayyıldız ve T. Ayyıldız (Ed.), <i>Turizm pazarlaması</i> içinde, (397-432), Ankara: Detay Yayıncılık.
21	- Kumaş, G. (2024). 2024 Turizm trendleri. N. Kozak (Ed.), <i>Online Türkiye Turizm Ansiklopedisi</i> içinde, https://turkiyeturizmansiklopedisi.com/2024-turizm-trendleri--9046 ISBN: 978-605-72949-1-3. - Kumaş, G. (2024). Cappadox festivali. N. Kozak (Ed.), <i>Online Türkiye Turizm Ansiklopedisi</i> içinde, https://turkiyeturizmansiklopedisi.com/2024-turizm-trendleri--9046 ISBN: 978-605-72949-1-3. - Kumaş, G. (2024). Geçmişten bugüne Ayvalık'ta otelciliğin gelişimi. N. Kozak (Ed.), <i>Online Türkiye Turizm Ansiklopedisi</i> içinde, https://turkiyeturizmansiklopedisi.com/2024-turizm-trendleri--9046 ISBN: 978-605-72949-1-3.
22	- Kumaş, G. (2024). Gedik Ahmet Paşa Cami (İmaret Camii). N. Kozak (Ed.), <i>Online Türkiye Turizm Ansiklopedisi</i> içinde, https://turkiyeturizmansiklopedisi.com/2024-turizm-trendleri--9046 ISBN: 978-605-72949-1-3. - Kumaş, G. (2024). Göl destinasyonu. N. Kozak (Ed.), <i>Online Türkiye Turizm Ansiklopedisi</i> içinde, https://turkiyeturizmansiklopedisi.com/2024-turizm-trendleri--9046 ISBN: 978-605-72949-1-3. - Kumaş, G. (2024). Odunpazarı Tarihi Kent Merkezi (Eskişehir). N. Kozak (Ed.), <i>Online Türkiye Turizm Ansiklopedisi</i> içinde, https://turkiyeturizmansiklopedisi.com/2024-turizm-trendleri--9046 ISBN: 978-605-72949-1-3.
23	- Kumaş, G. (2024). Şavşat ketesi. N. Kozak (Ed.), <i>Online Türkiye Turizm Ansiklopedisi</i> içinde, https://turkiyeturizmansiklopedisi.com/2024-turizm-trendleri--9046 ISBN: 978-605-72949-1-3. - Kumaş, G. (2024). Turizm işletmeciliği doktora programı. N. Kozak (Ed.), <i>Online Türkiye Turizm Ansiklopedisi</i> içinde, https://turkiyeturizmansiklopedisi.com/2024-turizm-trendleri--9046 ISBN: 978-605-72949-1-3. - Kumaş, G. Adapazarı ıslama köftesi. N. Kozak (Ed.), <i>Online Türkiye Turizm Ansiklopedisi</i> içinde, https://turkiyeturizmansiklopedisi.com/2024-turizm-trendleri--9046 ISBN: 978-605-72949-1-3.
24	Mazlum, B. Karataş, A. & Şahin, S. (2024). Endüstriyel miras turizmi. A. Dağdeviren (Ed.), <i>Örnek olaylarla alternatif turizm</i> içinde (182-203), Ankara: Detay Yayıncılık.
25	Misir İ., Sezen T. S. & Şahin B. (2024). Gömeç ve komşu Balıkesir ilçelerinin bisiklet turizmi potansiyeli ve Eurovelo Avrupa Bisiklet Rotaları Ağı ile uyumluluğun değerlendirilmesi. S. Çelik Uğuz, G. Özgürel, S. Alper ve F. Altın (Ed.), <i>Geçmişten Geleceğe Gömeç</i> içinde (229-250), Ankara: Detay Yayıncılık.
26	Misir, İ., Soylu, B. Ç. & Şahin, B. (2024). Kelebek gözlemciliği turizmi. A. Dağdeviren (Ed.), <i>(Örnek olaylar) Alternatif turizm</i> içinde (330-348), Ankara: Detay Yayıncılık.

27	Oflaz, M. & Kудay, A. (2024). Turizm alanında etnografya çalışması. G. Özgürel ve L. Karadağ (Ed.), <i>Disiplinlerarası turizm araştırmaları içinde</i> (270-280). Ankara: Detay Yayıncılık.
28	Oflaz, M. & Oflaz, V. (2024). Turizm alanında kuram oluşturma çalışması. G. Özgürel ve L. Karadağ (Ed.), <i>Disiplinlerarası turizm araştırmaları içinde</i> (63-77). Ankara: Detay Yayıncılık.
29	Özgen, N. N., & Özdemir Yılmaz, G. (2024). Retro pazarlama ve gastronomi. D. Bozok, S. S. Özdemir ve Ö. Açıksözlü (Ed.), <i>Gastronomi ve pazarlama içinde</i> (157-176), Ankara: Detay Yayıncılık.
30	Saraç, Ö., Kumaş, G. & Bilgili, B. (2024). International handbook of skill, education, learning, and research development in tourism and hospitality. A. Sharma (Ed.), in <i>The importance of smart city applications in the sustainability of tourism destinations</i> (87-104), Springer International Handbooks of Education.
31	Şeremetli, B. E. & Köroğlu, Ö. (2024). Turlarda Grup Uyumu ve Motivasyonu. L. Karadağ ve G. Özgürel (Ed.), <i>Güncel eğilimlerle disiplinlerarası turizm araştırmaları içinde</i> (102-119), Ankara: Detay Yayıncılık.
32	Tursan, Y. & Köroğlu, A. (2024). Örgütsel davranış konusunda yapılan çalışmaların incelenmesi: Yiyecek içecek işletmeleri örneği, O. N. Özdoğan ve M. E. Güler (Ed.), <i>Gastronomi Turizmi Araştırmaları I içinde</i> (253-270), Detay Yayıncılık.
33	Ulusoy Mutlu, H, Balıkoğlu, A, Özdemir, S. S, & Köroğlu, Ö. (2024). Tur sırasındaki yiyecek içecek tüketim koşullarındaki değişimlerin ve turist rehberlerine olan etkilerinin belirlenmesi. S. C. Curkan, S. Kurt, M. A. Nisari, S. Çilingir Cesur (Ed.), <i>Turizm ve gastronomi çalışmalarında güncel yaklaşımlar içinde</i> (178-209), Ankara: Detay Yayıncılık.
34	Ulusoy Mutlu, H. (2024). Turist rehberlerinin uğrak noktaları: Kapadokya Kaya Kiliseleri örneği. L. Karadağ ve G. Özgürel (Ed.), <i>Güncel eğilimlerle disiplinlerarası turizm araştırmaları içinde</i> (47-62), Ankara: Detay Yayıncılık.
35	Yalın, G. (2024). Gastronomik Bir Değer Olarak Geleneksel Senirkent Yemekleri. O. N. Özdoğan ve M. E. Güler (Ed.), <i>Gastronomi Turizmi Araştırmaları I içinde</i> (339-353), Detay Yayıncılık.
36	Yıldız, B. & Çoban, O. (2024). Otel işletmelerinde çalışanların stresle başa çıkma tarzları ve atılabilirlik düzeylerinin incelenmesi: Antalya örneği. S. C. Curkan, S. Kurt, M. A. Nisari, S. Ç. Cesur (Ed.), <i>Turizm ve gastronomi çalışmalarında güncel yaklaşımlar içinde</i> (254-279), Ankara: Detay Yayıncılık.

Fakültemizde 2024 yılında yayımlanan uluslararası kitap editörlüğü sayısı 2’dir.

1	Bozok, D. (2024). <i>Gastronomi ve Pazarlama (Yeni Yaklaşımlar/Stratejiler ve Örnek Olaylar)</i> , Detay Yayıncılık, Ankara.
2	Özdemir, S.S. (2024). <i>Gastronomi ve Pazarlama (Yeni Yaklaşımlar/Stratejiler ve Örnek Olaylar)</i> , Detay Yayıncılık, Ankara.

Fakültemizde 2024 yılında uluslararası bilimsel kongrelerde sunulan bildiri sayısı 29’dur.

1	Acar, A. A. & Avcıkurt, C. (2024). Diyarbakır’da turizm eğitimi alan üniversite öğrencilerinin turizm sektörüne yönelik tutumları, <i>IV. Ulusal/ I. Uluslararası Balıkesir Turizm Kongresi</i> , 18-20 Nisan, Balıkesir.
2	Demir, B. & Köroğlu, A. (2024). Instagram hesaplarındaki paylaşımların göstergebilimsel analizi: “Go Balıkesir” örneği, <i>Uluslararası Balıkesir Uygulamalı Bilimler Kongresi IBAS CON 2024</i> , 13-15 Eylül, Balıkesir.
3	Demir, B., Sarıoğlu, M. & Avcıkurt, C. (2024). Türkiye ve Orta Asya Türk Cumhuriyetleri’nde SOKÜM unsurları ve geliştirilmesi, <i>22. Uluslararası Türk Dünyası Sosyal Bilimler Kongresi</i> , 30 Ekim-1 Kasım, KKTC (Çevrimiçi).

4	Demir, B., Soylu, B. Ç. & Avcıkurt, C. (2024). Turizm fakültesi öğrencilerinin geleneksel oyun ve sporlara yönelik tutum ve katılım niyetlerinin belirlenmesi, <i>IV. Ulusal/ I. Uluslararası Balıkesir Turizm Kongresi</i> , 18-20 Nisan, Balıkesir.
5	Duman, H., Kütüklü, D. & Avcıkurt, C. (2024). Yerel halkın somut olmayan kültürel mirasa ilişkin farkındalık düzeyinin belirlenmesi, <i>IV. Ulusal/ I. Uluslararası Balıkesir Turizm Kongresi</i> , 18-20 Nisan, Balıkesir.
6	Ekici, E.S., Özdemir Yılmaz, G. Avcıkurt, C. & Çeken, H. (2024). En iyi turizm köyü adaylarından Küçükköy'ün SWOT analizi, <i>IV. Ulusal/ I. Uluslararası Balıkesir Turizm Kongresi</i> , 18-20 Nisan, Balıkesir.
7	Erdal, Ö., Arı, Ö. & Şahin, B. (2024) Yapay zeka İK'nın yerini alabilir mi?: Turizmde müşteri şikayetleri ve eğitim planlaması örneği, <i>IV. Ulusal/ I. Uluslararası Balıkesir Turizm Kongresi</i> , 18-20 Nisan, Balıkesir.
8	Güçlü, A. & Ulusoy Mutlu, H. (2024). Turist rehberleri için Ege bölgesi yavaş şehirlerine yönelik uzmanlaşma önerisi, <i>IV. Ulusal/ I. Uluslararası Balıkesir Turizm Kongresi</i> , 18-20 Nisan, Balıkesir.
9	Güven, S., Balkanaer S. & Şahin B. (2024). Danışmanın yapay zekâ: Turizm eğitiminde ve araştırmalarında yapay zekâ uygulamaları, <i>IV. Ulusal/ I. Uluslararası Balıkesir Turizm Kongresi</i> , 18-20 Nisan, Balıkesir.
10	Güven, S., Mazlum, B., Aycan, M., Cesur, E. & Şahin, S. (2024). Turizm öğrencilerinin hizmet verme yatkınlıklarının sektörde çalışma niyetine etkisi, <i>IV. Ulusal/ I. Uluslararası Balıkesir Turizm Kongresi</i> , 18-20 Nisan, Balıkesir.
11	İlsay, S. & Karaman, N. (2024). Balıkesir yöresel mutfak kültürü: Bigadiç örneği, <i>10th International European Conference on Interdisciplinary Scientific Research</i> , 27-29 August, Zurich.
12	Kılıç, S. N. (2024). Turizmde yanlış haber/bilgi yayılımının doğruluk kontrolü platformları üzerinden değerlendirilmesi, <i>IV. Ulusal/ I. Uluslararası Balıkesir Turizm Kongresi</i> , 18-20 Nisan, Balıkesir.
13	Kırkar, D., & Buzlukçu, C. (2024). Dijital bağımlılığın gölgesinde turizmin güneşli yüzü: Alternatif bir turizm arası, <i>IV. Ulusal/ I. Uluslararası Balıkesir Turizm Kongresi</i> , 18-20 Nisan, Balıkesir.
14	Kumaş, G., Akdemir, N., Bilgili, B., Avcıkurt, C. & Sarioğlu, M. (2024). Reçete standartlaştırma: Mancarlı pide örneği, <i>IV. Ulusal/ I. Uluslararası Balıkesir Turizm Kongresi</i> , 18-20 Nisan, Balıkesir.
15	Kumaş, G., Avcıkurt, C., Sarioğlu, M. & Bilgili, B. (2024). Yöresel gastronomik öğelerin marka değerinin oluşturulmasında ürün farkındalığının rolü: Balıkesir yöresi manda ürünleri örneği, <i>8. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi</i> , 17-20 Ekim, Kuşadası, Aydın.
16	Kumaş, G., Doğdubay, M. & Avcıkurt, C. (2024). Gençlik turizmi ve festival turizmi ilişkisi bağlamında TEKNOFEST'e yönelik yorumların analizi, <i>5. Uluslararası Gençlik Araştırmaları Kongresi</i> , 30 Ekim-3 Kasım, Marmaris, Muğla.
17	Kumaş, G., Sarioğlu, M., Dinç, Y. & Bezirgan, M. (2024). Türk dünyası başkentlerinde faaliyet gösteren büyük ölçekli otel işletmelerinin müşteri memnuniyetine yönelik yorumların analizi üzerine bir araştırma. <i>21. Uluslararası Türk Dünyası Sosyal Bilimler Kongresi</i> , 30 Ekim-1 Kasım, KKTC (Çevrimiçi).
18	Özdemir, C. & Köroğlu, A. (2024). Somut olmayan kültürel miras kapsamında unutulmuş düğün gelenekleri: Kepsut ilçesi örneği, <i>IV. Ulusal/ I. Uluslararası Balıkesir Turizm Kongresi</i> , 18-20 Nisan, Balıkesir.
19	Özdemir, S. S. & Kılıç, S. N. (2024). Sınıfsal habitus ve mesleki saygınlık algısı ilişkisi: Gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerinin “gürme” ve “yönetici şef” pozisyonlarına bakış açısı, <i>8. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi</i> , 17-19 Ekim, Kuşadası, Aydın.
20	Özdemir, Yılmaz, G., & Tekli, C. (2024). Destination preference reasons of medical tourists: The case of Istanbul, <i>X. International European Conference on Interdisciplinary Scientific Research</i> , August 27-29, Zurich.
21	Şahin, S. (2024). Gender-based discrimination in tourism: An assessment in terms of the tour guide profession, <i>Selçuk 10th International Conference on Social Sciences</i> , 21-23 Haziran, Konya,

	Türkiye.
22	Soylu, B. Ç., Apak, Ö. C. & Oflaz, M. (2024). Dünya miras listesindeki Cumalıkızık'ta yaşayan yerel halkın turiste karşı tutumu, <i>IV. Ulusal/ I. Uluslararası Balıkesir Turizm Kongresi</i> , Balıkesir.
23	Tekin, Y. & Gündüz, N. (2024). Otel işletmelerinde akıllı turizm uygulamaları: NG Phaselis Bay örneği, <i>IV. Ulusal/ I. Uluslararası Balıkesir Turizm Kongresi</i> , 18-20 Nisan, Balıkesir.
24	Tepeoğlu, E., & Özdemir, Yılmaz, G. (2024). A research on determining the safety climate perception of employees in the housekeeping department of accommodation businesses, <i>IX. International European Conference on Interdisciplinary Scientific Research</i> , 19-21 Ocak, Valencia, Spain.
25	Tomaili, V., Demir, Ş. & Aymankuy, Ş. (2024). Sentiment analysis of reviews for Michelin starred restaurants in Türkiye. <i>8. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi</i> , 17-19 Ekim, Kuşadası, Aydın.
26	Tursan, Y. & Köroğlu, A. (2024). Examination of Studies on Organizational Behavior: The Case of Food and Beverage Businesses, <i>8. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi</i> .
27	Ünver, M. & Şahin, S. (2024). Şehir turizminde yeni bir tur rotası önerisi: Bandırma, <i>IV. Ulusal/ I. Uluslararası Balıkesir Turizm Kongresi</i> , 18-20 Nisan, Balıkesir.
28	Yıldırım, F. & Yakut Aymankuy, Ş. (2024). Balıkesir ili tanıtım filmlerinin gastronomik unsurlarının göstergebilimsel (semyotik) incelemesi, <i>II. Asya Uluslararası Göstergebilim Kongresi</i> , 27-29 Haziran, Balıkesir.
29	Yıldız, S. B. (2024). Balıkesir'deki kamp işletmelerine yönelik ziyaretçi yorumlarının incelenmesi. <i>IV. Ulusal/ I. Uluslararası Balıkesir Turizm Kongresi</i> , Balıkesir.

Fakültemizde 2024 yılında ulusal bilimsel kongrelerde sunulan bildiri sayısı 13'tür.

1	Avcıkurt, C., Balıkoğlu, A. & Demir, B. (2024). Turist rehberliği öğrencilerine yönelik gerçekleştirilen fakülte uygulama ve eğitim gezilerinin mesleğe bakış açısına etkisi, <i>VI. Ulusal Turist Rehberliği Kongresi</i> , 24-25 Mayıs, Kütahya.
2	Çoşkun Kaya, G. N. & Balıkoğlu, A. (2024). Örgüt kültürünün işletme performansı ve sürdürülebilir rekabet üstündeki etkisi: Balıkesir ilinde faaliyet gösteren konaklama işletmeleri üzerine bir araştırma, <i>II. Balıkesir Sempozyumu</i> , 6 Haziran, Balıkesir.
3	Demir, B. & Avcıkurt, C. (2024). Turizm alanında gerçekleştirilen “festival” ve “etkinlik” başlıklı lisansüstü tezlerin bibliyometrik analizi, <i>22. Geleneksel Turizm Sempozyumu</i> , 25 Nisan, Ankara.
4	Demir, B. & Köroğlu, Ö. (2024). Türkiye’de hizmet veren deneyim müzelerine yapılan Google yorumlarının incelenmesi, <i>VI. Ulusal Turist Rehberliği Kongresi</i> , 24-25 Mayıs, Kütahya.
5	Demir, B., Balıkoğlu, A. & Avcıkurt, C. (2024). Turist rehberliği öğrencilerine yönelik gerçekleştirilen fakülte uygulama ve eğitim gezilerinin mesleğe bakış açısına etkisi, <i>VI. Ulusal Turist Rehberliği Kongresi</i> , 24-25 Mayıs, Kütahya.
6	Karaman, S. & Aşkay, M. (2024). Turist rehberlerinin performansının ve hizmet verme yatkınlığının davranışsal niyet üzerindeki etkisi: Yerli turistler üzerinde bir araştırma, <i>VI. Turist Rehberliği Kongresi</i> , 24-25 Mayıs, Kütahya.
7	Güven, S., Mazlum, B. & Şahin, S. (2024). Doğal alanlara yönelik ziyaretçi deneyimleri: Balıkesir örneği, <i>2. Balıkesir Sempozyumu</i> , 6 Haziran, Balıkesir.
8	Kırkar, D. & Buzlukçu, C. (2024). Yapay zekâya yönelik genel tutumun belirlenmesi: Turizm eğitimi alan lisans öğrencileri üzerine bir araştırma, <i>22. Geleneksel Turizm Sempozyumu</i> , 25 Nisan, Ankara.
9	Koşur, T., Tursan, Y. & Aymankuy, Y. (2024). Coğrafi işaretler kapsamında gastronomi rotası oluşturulması. Balıkesir Örneği, <i>24. Ulusal Turizm Kongresi</i> , 19-21 Eylül, Kastamonu.

10	Kumaş, G., Bilgili, B. & Avcıkurt, C. (2024). İlişkisel pazarlamanın otel işletmeleri açısından önemini değerlendirilmesi, 22. <i>Geleneksel Turizm Sempozyumu</i> , 25 Nisan, Ankara.
11	Kumaş, G., Doğdubay, M. & Avcıkurt, C. (2024). Elektronik ağızdan ağıza pazarlama (-e WOM) kapsamında Balıkesir'deki yiyecek-içecek işletmelerine yönelik yorumların değerlendirilmesi: Tripadvisor örneği, 24. <i>Ulusal Turizm Kongresi</i> , 19-21 Eylül, Kastamonu.
12	Mazlum, B., Güven, S. & Şahin, S. (2024). Kastamonu'nun doğal alanlarına yönelik ziyaretçi deneyimlerinin içerik analizi yöntemiyle incelenmesi, 24. <i>Ulusal Turizm Kongresi</i> , 19-21 Eylül, Kastamonu.
13	Tursan, Y., Koştur, T., Coşkun Kaya, G. N., Şeremetli, B. E. & Köroğlu, A. (2024). Turizm Rehberliği Öğrencilerini Akademik Erteleme Davranışları ile Öznel İyi oluş Arasındaki İlişki, II. <i>Balıkesir Sempozyumu</i> .

Fakültemizde 2024 yılında Balıkesir Üniversitesi BAP Koordinatörlüğü tarafından desteklenen ve devam eden proje sayısı 22'dir.

1	2022/129 Uzaktan eğitimde kullanılan video prodüksiyon stillerinin değerlendirilmesi, Oflaz, M. (Yürütücü), Özer, B. (Araştırmacı), Duran, V. (Araştırmacı).
2	2022/130 Yerel halkın sosyo-ekonomik özelliklerinin çevre bilincine ve turizmin gelişimine etkisi, Oflaz, M. (Yürütücü), Apak, C. (Araştırmacı).
3	2023/044 Turizm işletmelerinde akıllı teknolojilerin kullanım algısının çalışanlar açısından değerlendirilmesi, Şahin, B. (Yürütücü), Güven, S. (Araştırmacı), Misir, İ. (Araştırmacı), Biçer, Ö. (Araştırmacı).
4	2023/095 Turist Rehberlerinin Psikolojik Dayanıklılıklarının İletişim Becerileri Üzerindeki Etkisi, Balıkoğlu, A. (Yürütücü), Ulusoy Mutlu, H. (Araştırmacı).
5	2023/219 Turist Rehberlerinde Presenteizm ile Mesleki Bağlılık ve Mesleği Bırakma Niyeti Arasındaki İlişkinin İncelenmesi, Ulusoy Mutlu, H. (Yürütücü), Balıkoğlu, A. (Araştırmacı).
6	2024/011 Somut Olmayan Kültürel Miras Değeri Olarak Tören ve Ritüellerin Turizm Potansiyelinin Tespit Edilmesi: Edremit "Meci" Şenliği Örneği, Avcıkurt, C. (Yürütücü), Sarioğlu, M. (Araştırmacı), Demir, B. (Araştırmacı).
7	2024/028 Yöresel gastronomik öğelerin marka değerinin oluşturulmasında ürün farkındalığının rolü: Balıkesir yöresi manda ürünleri örneği, Saçkes, E. (Yürütücü), Kumaş, G. (Araştırmacı), Avcıkurt, C. (Araştırmacı), Bilgili, B. (Araştırmacı), Sarioğlu, M. (Araştırmacı).
8	2024/036 Balıkesir Dalış Noktalarının Niteliklerinin Belirlenmesi: Dalış Rehberi Hazırlanması ve Turizme Kazandırılması, Köroğlu, Ö. (Yürütücü), Köroğlu, A. (Araştırmacı), Buzlukçu, C. (Araştırmacı), Demir, B. (Araştırmacı).
9	2024/058 Edremit Körfezi'ndeki Doğal Alanların Rekreatif Açidan İncelenmesi. Buzlukçu, C. (Yürütücü), Köroğlu, A. (Araştırmacı), İnaltekin, E. (Araştırmacı).
10	2024/085 Yapay Zekâ İK'nın Yerini Alabilir mi? Turizmde Müşteri Şikâyetleri ve Eğitim Planlaması Örneği, Arı, Ö. (Yürütücü), Şahin, B. (Araştırmacı), Erdal, Ö. (Araştırmacı), Güven S. (Araştırmacı).
11	2024/098 Dry-aged tekniğinin restoran ambiyanslarına etkisine yönelik bir araştırma, Sarioğlu, M. (Yürütücü), Ünüvar, R. T. (Araştırmacı).
12	2024/115 Karagöl Çevresinde Yer Alan Konaklama İşletmelerinin Yeşil Otel Olma Potansiyelinin Belirlenmesi, Tetik Dinç, N. (Yürütücü), Köroğlu, A. (Araştırmacı), Buzlukçu, C. (Araştırmacı), Kumaş, G. (Araştırmacı).
13	2024/125 Balıkesir Peynir Rotası, N. Karaman (Yürütücü), İlsay, S. (Araştırmacı).

14	2024/134 Kısmi her şey dahil sisteminin uygulanabilirliğine yönelik bir araştırma, Sarioğlu, M. (Yürütücü), Bucak, T., (Araştırmacı), Ünüvar, R. T. (Araştırmacı).
15	2024/135 Yerel gastronomik organizasyonların yöresel yemeklerin kullanımına etkisine yönelik bir araştırma, Sarioğlu, M. (Yürütücü), Sökmen, C. (Araştırmacı), Bucak, T. (Araştırmacı).
16	2024/136 Balıkesir yöresel yemeklerin bölgesel tespitine yönelik bir araştırma: Kıyı şeridi lezzet haritası, Dinç, Y. (Yürütücü), Kumaş, G. (Araştırmacı), Bilgili, B. (Araştırmacı), Akdemir, N. (Araştırmacı), Avcıkurt, C. (Araştırmacı), Sarioğlu, M. (Araştırmacı).
17	2024/137 Restoran Müşterilerinin Tüketici Hakları Farkındalığının Tespit Edilmesi: Balıkesir Örneği, Avcıkurt, C. (Yürütücü), Oğurlu, Y. (Araştırmacı), Sarioğlu, M. (Araştırmacı), Demir, B. (Araştırmacı).
18	2024/150 Turist Rehberlerinin Kültür Rotalarına Yönelik Uzmanlaşma Eğilimleri, Köroğlu, Ö. (Yürütücü), Ulusoy Mutlu, H. (Araştırmacı), Demir, B. (Araştırmacı).
19	2024/151 Efes Deneyim Müzesi Kullanımının Seyahat Davranışına ve Seyahat Deneyimine Etkisi, Köroğlu, Ö. (Yürütücü), Köroğlu, A. (Araştırmacı), Buzlukçu, C. (Araştırmacı), İbrahim, B. (Araştırmacı).
20	2024/152 Tarihi alanlarda tamamlayıcı ürün olarak gastronomik öğelere ilişkin tüketim eğilimi, Sarioğlu, M. (Yürütücü), Sansar, F. (Araştırmacı).
21	2024/154 Yiyecek-içecek işletmelerinde refleksif tüketim olgusu, Sarioğlu, M. (Yürütücü).
22	2024/155 X, Y ve Z kuşakları yiyecek tüketim alışkanlıklarının kitle yiyecek menülerine etkileri, Sarioğlu, M. (Yürütücü), Deveci, B. (Araştırmacı), Şat, R. (Araştırmacı).
23	2024/169 Kullanıcı temelli içerikler ve sosyal medya pazarlaması aktivitelerinin seyahat davranışına etkisi. Buzlukçu, C. (Yürütücü), İbrahim, B. (Araştırmacı), Aljarah, A. (Araştırmacı).

Fakültemizde 2024 yılında Balıkesir Üniversitesi BAP Koordinatörlüğü tarafından desteklenip 2024 yılında tamamlanan proje sayısı 5'tir.

1	2022/005 BAP Türkiye'de üçüncü yaş turizmi girişimciliği Kılıç, S. N. (Yürütücü).
2	2022/028 BAP Ziyaretçi motivasyonu, SOKÜM algısı, deneyim ve sadakat ilişkisi: Deve güreşleri örneği, Şahin, B. (Yürütücü), Soylu, B. Ç. (Araştırmacı).
3	2022/113 Gastronomi ve Mitoloji, İlsay, S. (Yürütücü), Karaman, N. (Araştırmacı).
4	2024/002 Çocuk Menülerinin Restoran Tercihlerini Etkisine Yönelik Bir Araştırma, Sarioğlu, M. (Yürütücü), Deveci, B. (Araştırmacı), Sökmen, C. (Araştırmacı).
5	2024/003 Fine-Dining Restoranlarda Yöresel Yemeklerin Sunum Düzeylerinin Tespitine Yönelik Bir Araştırma, Sarioğlu, M. (Yürütücü), Özata, E. (Araştırmacı), Deveci, B. (Araştırmacı).

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. Balıkesir, 20.01.2025.

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. Balıkesir, 20.01.2025.

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, 20.01.2025.

Mehmet ORMANCI
Fakülte Sekreteri