

# BİRİM FAALİYET RAPORLARI HAZIRLAMA REHBERİ

---

STRATEJİ GELİŞTİRME DAİRE BAŞKANLIĞI



# UYARILAR VE İLKELER

1. Bu Rehber, ilgili mali yılda yapılan birim faaliyetlerinin üst yönetime belli bir standartta ve periyodik olarak sunulmasını ve birim faaliyet raporlarının mevzuata uygunluğunu sağlamak amaçlarıyla harcama birimlerine kılavuz olmak üzere düzenlenmiştir. Başlıklar değiştirilmemeli, her bir başlık altına veri olmasa dahi gerekli ve yeterli açıklama yapılmalıdır.
2. Rehber, 5018 sayılı Kanunun 41. maddesi ve Kamu İdarelerince Hazırlanacak Faaliyet Raporları Hakkında Yönetmelik hükümleri uyarınca hazırlanmıştır.
3. Birim faaliyet raporları dış denetime (Sayıştay denetimi) tabi belgelerdir. Bu nedenle raporlar özen ve hassasiyetle hazırlanmalı, resmi rapor düzenine dikkat edilmelidir.
4. Rehber ile belirlenen şekil ve içerik şartlarına uyulması zorunludur. Raporlarda birim faaliyetleriyle ilgisi olmayan hususlara yer verilmemelidir. Ancak **yönetim sorumluluğu gereğince** ilave edilmesi gereken önemli veriler/bilgiler bulunuyorsa bunlara raporun “Ekler” bölümünde yer verilmelidir.
5. Raporlar hazırlanırken doldurulacak/oluşturulacak tabloların gerekli açıklamaları yapılmalı, gerekiyorsa grafiklerle desteklenerek, tüm bilgilere eksiksiz yer verilmelidir.
6. Birim faaliyet raporları, harcama biriminin ve yetkilisinin **hesap verme aracı** olması dolayısıyla amacına uygun olabilmesi için aşağıdaki raporlama ilkelerine uyulacaktır:
  - Sorumluluk ilkesi: Raporun mali saydamlık ve hesap verme sorumluluğunu sağlayacak şekilde hazırlanması
  - Doğruluk ve tarafsızlık ilkesi: Raporda yer verilen bilgilerin doğru, güvenilir, ön yargısız ve tarafsız olması
  - Açıklık ilkesi: İlgili tarafların ve kamuoyunun bilgi sahibi olmasını sağlamak üzere açık, anlaşılır ve sade bir dil kullanılması, raporda, teknik terim ve kısaltma kullanılması durumunda bunların tanımlanması
  - Tam açıklama ilkesi: Raporda yer verilen bilgilerin eksiksiz olması, faaliyet sonuçlarının tüm yönleriyle açıklanması, birim faaliyetleriyle ilgisi olmayan hususlara raporda yer verilmemesi

- Tutarlılık ilkesi: Faaliyet sonuçlarının gösterilmesi ve değerlendirilmesinde yıllar itibariyle kıyaslama yapılabilmesinin sağlanması, aynı yöntemlerin kullanılması, yöntem değişiklikleri olması durumunda bu değişikliklerin raporda açıklanması
  - Yıllık olma ilkesi: Raporun, birimin bir mali yıl boyunca gösterdiği faaliyet sonuçlarını ortaya koyabilmesi
7. Tabloların gerçek değerleri yansıtması bakımından verilerin kontrolü sağlanmalı, doğrulama gereken noktalarda ilgili daire başkanlıklarından ve/veya koordinatör birimlerden alınacak bilgilerle karşılaştırma yapılmalıdır (örneğin fiziki alanlar için Yapı İşleri ve Teknik Daire Başkanlığı ile, personel verilerini gösterir tablolar için Personel Daire Başkanlığı ile, öğrenci verilerini gösteren tablolar için Öğrenci İşleri Daire Başkanlığı ile irtibata geçilerek bilgiler doğrulanmalıdır).
  8. Rapor sonunda yer alacak “Harcama Yetkilisi İç Kontrol Güvence Beyanı”nın **ıslak imzalı** olması zorunludur. Üst yazı ile gönderilecek olan birim faaliyet raporlarına, bu Güvence Beyanları, harcama yetkililerince imzalandıktan sonra, taranarak eklenecektir.
  9. Faaliyet raporlarının dönemi “**mali yıl=takvim yılı**” olup, mevcut durumu göstermek üzere istenen veriler ilgili yılın aralık ayı sonu itibariyle mevcut durumu göstermelidir.
  10. Aşağıda kullanılacak rapor şablonunda gerekli açıklamalar, uyulacak kurallar, uyarı ve talimatlar *italik ve gri* olarak gösterilmektedir. **Açıklık ve tam açıklama ilkeleri gereği**, bu yönlendirmeler kullanıldıktan sonra rapordan **silinmelidir**.
  11. Herhangi bir tereddüt durumunda Strateji Geliştirme Daire Başkanlığı’na danışınız.

TURİZM  
FAKÜLTESİ  
2017 YILI  
FAALİYET RAPORU

*[ÜST YÖNETİCİYE/SGDB'YE SUNUM TARİHİ]*

# SUNUŞ

İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi Turizm Fakültesi 14.07.2010 tarihinde kabul edilen ve 22.07.2010 tarihinde Resmi Gazete’ de yayınlanan Yüksek Öğretim Kurumları Teşkilatı Kanunu ile Bazı Kanun ve Kanun Hükmünde Kararnamelerde Değişiklik Yapılmasına Dair Kanun uyarınca kurulmuştur. Fakültemizin vizyonu, turizm ve akademi çevrelerinde; yetiştirdiği bireyler, yaptığı bilimsel çalışmalar ve yenilikler ile tanınan, sahip olduğu deneyim ve uzmanlık ile sözü geçen, geleceğe bakışı ve değişim yeteneği ile liderlik eden dünya çapında bir fakülte olmaktır. Misyonumuz ise eğitim, araştırma ve sektör işbirliği ile turizm işletmeciliği, turizm rehberliği, rekreasyon yönetimi, gastronomi ve mutfak sanatlarında nitelikli insan kaynağı yetiştirmektir.

2017 yılında Fakültemizde Turizm İşletmeciliği, Turizm Rehberliği, Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümlerinde kadrolu 12 öğretim üyesi ve 2 araştırma görevlisi, 2547 Sayılı Yüksek Öğretim Kanunu 31. Maddesine göre dışarıdan görevlendirilen 6 öğretim elemanı ile eğitim öğretim faaliyetleri gerçekleştirilmiştir.

Fakültemizde Turizm İşletmeciliği Bölümü ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü % 100 İngilizce lisans eğitim vermekte olup Turizm Rehberliği Bölümü ise mevcut durumda Türkçe eğitim vermektedir. Lisans programları toplam öğrenci sayısı: Tacikistan, İran, İngiltere, Arnavutluk, Azerbaycan uyruklu toplamı 6 olmak üzere, Türk uyruklularla birlikte 510 öğrenciye ulaşmıştır.

Lisansüstü programlarımızda Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalında Tezli Türkçe Yüksek Lisans, Tezsiz Türkçe Yüksek Lisans (ikinci öğretim), Tezli İngilizce Yüksek Lisans ve İngilizce Doktora programları faal durumdadır. İngilizce Doktora programı Türkiye’de sadece Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalında bulunmaktadır. Lisansüstü programlarda toplam 160 öğrencimiz eğitime devam etmektedir.

Fakültemiz uygulamalı eğitime önem vermektedir. Bu amaçla Turizm Fakültesi Uygulama Konukevi, Mutfağı ve Restoranı 2014 yılı Aralık ayında Üniversitemiz Rektörlüğünün değerli katkılarıyla faaliyete geçmiştir. 2016 yılı ortasından itibaren eğitim amaçlı kullanılmaya başlanmıştır. 2017 yılında; Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümümüz tarafından faaliyetleri gerçekleştirilmiş olup, Uygulama mutfağımızda “Geleneksel Gıda Maddelerimizden Tarhana Üretimi Üzerine Çalışma” başlıklı BAP projesi, Duru Bulgur Eğitimi, Kahve Tadım Eğitimi gibi etkinlikler gerçekleştirilmiştir. Turizm Haftası "Engelsiz Turizm" Konulu Panel, Fakülte Öğrencilerinin Münazara Yarışmasına Katılımları, III. Ulusal Aşçılık Kampına Katılım, Foça Belediyesi Teknik Gezi, Üniversite Sektör İşbirliği Protokol İmza Töreni, Turizm Fakültesi Öğrenci Haftası Etkinlikleri, Bestwestern Uygulama Gezisi, Otel ve Restoranlarda Sosyal Medya Tanıtımı, Otel ve Restoranlarda Sosyal Medya Tanıtımı 2017 yılında başarı ile tamamlanmıştır. 2018 yılında da farklı uygulamalı çalışmalara devam edilecektir. 2017 yılında Fakültemiz Uluslararası Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi yayın Hayatına başlamıştır. 2017 Yılında Fakültemiz Öğretim Üyelerini yazdığı Turizm İşletmeciliği Endüstriyel ve Yönetmel Boyutlar kitabı yayınlanmıştır.

2017 yılında, çeşitli liselerden öğrencileri fakültemizi ziyaret etmiştir. Üniversitede okuyan gençlerle, üniversite hayali kuran gençlerin kaynaşarak güzel bir sinerji oluşturulması sağlanmıştır.

2017 mali yılı, bütçe uygulama sonuçlarını değerlendirdiğimizde ise fakültemize aktarılan personel giderleri, Sosyal Güvenlik Kurumlarına Devlet Primi Giderleri, Mal ve Hizmet Alım Giderlerine ayrılan ödeneklerin %98 oranında kullanıldığı görülmektedir.

2017 Yıl Faaliyet Raporu kapsamında birinci kısımda öncelikle misyon, vizyon, yetki-görev ve sorumluluklar, idareye dair bilgiler yer almaktadır. Fiziksel altyapı, örgütsel yapı, insan kaynakları ve bilgi-teknoloji kaynakları yine bu kısımda ele alınmıştır. Sunulan eğitim, idari vb. hizmetlerden sonra iç kontrol sistemine yer verilmiştir. Raporun ikinci kısmında amaç ve hedeflere yer verilmiştir. Üçüncü bölümde mali bilgiler, performans bilgileri ve değerlendirmelere yer verilmiştir. Dördüncü kısımda ise kurumsal kabiliyet ve kapasite değerlendirme sonuçları hazırlanmıştır. Bu kısımda üstünlük ve zayıflıklara değinilmiştir. Beşinci ve sonuncu bölümde ise öneri ve tedbirler paylaşılmıştır.

İmza

**Prof. Dr. Atilla AKBABA**  
**Dekan**

## **SUNUŞ**

### **İÇİNDEKİLER**

#### **I. GENEL BİLGİLER**

A. Misyon ve Vizyon

B. Yetki, Görev ve Sorumluluklar

C. İdareye İlişkin Bilgiler

1- Fiziksel Yapı

2- Örgüt Yapısı

3- Bilgi ve Teknolojik Kaynaklar

4- İnsan Kaynakları

5- Sunulan Hizmetler

6- Yönetim ve İç Kontrol Sistemi

D. Diğer Hususlar

#### **II. AMAÇ ve HEDEFLER**

A. İdarenin Amaç ve Hedefleri

B. Temel Politikalar ve Öncelikler

C. Diğer Hususlar

#### **III. FAALİYETLERE İLİŞKİN BİLGİ VE DEĞERLENDİRMELER**

A. Mali Bilgiler

1. Bütçe Uygulama Sonuçları

2. Temel Mali Tablolara İlişkin Açıklamalar

3. Mali Denetim Sonuçları

4. Diğer Hususlar

B. Performans Bilgileri

1. Faaliyet ve Proje Bilgileri

2. Performans Sonuçları Tablosu

3. Performans Sonuçlarının Değerlendirilmesi
4. Performans Bilgi Sisteminin Değerlendirilmesi
5. Diğer Hususlar

#### **IV. KURUMSAL KABİLİYET ve KAPASİTENİN DEğERLENDİRİLMESİ**

- A. Üstünlükler
- B. Zayıflıklar
- C. Değerlendirme

#### **V. ÖNERİ VE TEDBİRLER**

#### **EKLER**



## **I. GENEL BİLGİLER**

### **A. MİSYON VE VİZYON**

#### **Misyon**

Misyonumuz; eğitim, araştırma ve sektör işbirliği ile turizm işletmeciliği, turizm rehberliği, rekreasyon yönetimi, gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinde küresel ölçekte kabul gören nitelikli insan kaynağı yetiştirmektir.

#### **Vizyon**

Vizyonumuz, turizm alanında lider eğitim kurumu olmaktır.

### **B. Yetki, Görev ve Sorumluluklar**

#### **Dekan**

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 yayını faaliyetlerinin düzenli bir şekilde yürütülmesinde, bütün faaliyetlerin gözetim ve denetiminin yapılmasında, takip ve kontrol edilmesinde ve sonuçlarının alınmasında rektöre karşı birinci derecede sorumludur.

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 personeli üzerinde genel gözetim ve denetim görevini yapmak,

Bu kanun ile kendisine verilen diğer görevleri yapmaktır.

#### **Dekan Yardımcısı**

Dekan yardımcıları, dekanca en çok üç yıl için atanır. Dekana, görevi başında olmadığı zaman yardımcılarında biri vekalet eder.

#### **Bölüm Başkanı**

Bölümün aylıklı profesörleri, bulunmadığı takdirde doçentleri, doçent de bulunmadığı takdirde yardımcı doçentler arasından fakültelerde dekanca üç yıl için atanır. Süresi biten başkan tekrar atanabilir.

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

### **Fakülte Kurulu**

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 kanun ile verilen diğer görevleri yapmaktır.

### **Fakülte Yönetim Kurulu**

Fakültenin eğitim-öğretim, plan ve programları ile takviminin uygulanmasını sağlamak,  
Fakülte kurulunun kararları ile tespit ettiği esasların uygulanmasında dekana yardım etmek,  
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 kanun ile verilen diğer görevleri yapmaktır.

### **Gerçekleştirme Görevlisi**

5018 sayılı kanununun 33'üncü maddesi uyarınca gerçekleştirme görevlileri; harcama talimatı üzerine; işin yaptırılması, mal veya hizmetin alınması, teslim almaya ilişkin işlemlerin yapılması, belgelendirilmesi ve ödeme için gerekli belgelerin hazırlanması görevlerini yürütürler.

5018 sayılı Kanun çerçevesinde, idari ve mali karar ve işlemlere ilişkin olarak iç kontrolün işleyişinden,

Harcama belgelerin tamam olup olmadığı, hususlarında önceki işlemlerin kontrolünü de kapsayacak şekilde ön mali kontrol yapılmasından,

Kaynakların etkili, ekonomik, verimli ve hukuka uygun olarak elde edilmesi ve kullanılmasından, kötüye kullanılmaması için gerekli önlemlerin alınmasından,

Ödeme emri belgesi ve ekli belgeler üzerinde ön mali kontrol görevi ve ödeme emri belgesi düzenlenmesinden sorumludur.

### **Fakülte Sekreteri**

Fakülte idari teşkilatı, fakültenin idari işlerinin yürütülmesinden sorumlu Fakülte Sekreteri ile Fakülte Sekreterine bağlı olarak Fakültenin öğrenci işleri, personel ve mali işlerini yürüten sekreterlik bürosundan ve destek hizmetleri personelinde oluşur.

### **Taşınır Kayıt Ve Kontrol Yetkilisi**

Harcama birimince edinilen taşınırlardan muayene ve kabulü yapılanları cins ve niteliklerine göre sayarak, tartarak, ölçerek teslim almak, doğrudan tüketilmeyen ve kullanıma verilmeyen taşınırları sorumluluğundaki ambarlarda muhafaza etmek.

Muayene ve kabul işlemi hemen yapılamayan taşınırları kontrol ederek teslim almak, bunların kesin kabulü yapılmadan kullanıma verilmesini önlemek,

Taşınırların giriş ve çıkışına ilişkin kayıtları tutmak, bunlara ilişkin belge ve cetvelleri düzenlemek ve taşınır yönetim hesap cetvellerini konsolide görevlisine göndermek,

Tüketime veya kullanıma verilmesi uygun görülen taşınırları ilgililere teslim etmek,

Taşınırların yangına, ıslanmaya, bozulmaya, çalınmaya ve benzeri tehlikelere karşı korunması için gerekli tedbirleri almak ve alınmasını sağlamak,

Ambarda çalınma veya olağanüstü nedenlerden dolayı meydana gelen azalmaları harcama yetkilisine bildirmek,

Ambar sayımını ve stok kontrolünü yapmak, harcama yetkilisince belirlenen asgarî stok

seviyesinin altına düşen taşınırları harcama yetkilisine bildirmek,

Kullanımda bulunan dayanıklı taşınırları buldukları yerde kontrol etmek ve sayımlarını yapmak ve yaptırmak,

Harcama biriminin malzeme ihtiyaç planlamasının yapılmasına yardımcı olmak, Kayıtlarını tuttuğu taşınırların yönetim hesabını hazırlamak ve harcama yetkilisine sunmak görevidir.

### **Öğretim Üyesi**

Mevcut potansiyelinin tümünü kullanarak Fakülte ve bulunduğu bölümün amaç ve hedeflerine ulaşmaya çalışmak.

Sorumlusu olduğu dersler ve laboratuvarlar için Fakülte Dekanının talep ettiği bilgileri ve dokümanları vermek.

Yüksek Öğretim Kanunu ve Yönetmeliklerinde belirtilen diğer görevleri yapmak.

Danışmanlık ve derslerini Yükseköğretim mevzuatına uygun olarak en iyi şekilde yerine getirmek.

Kendini sürekli geliştirir; yabancı dil ve akademik bilgi seviyesi ile entelektüel donanımını geliştirme; ders dışı üniversite etkinlikleri düzenleme ve düzenlenen faaliyetlere katkı sağlama; sosyal sorumluluk projeleri yapma, topluma önder ve öğrencilerine yararlı olma çabası içinde olmak.

Dekan'ın ve yetkili organların verdiği görevleri yapmak.

Öğretim Üyesi, yukarıda yazılı olan bütün bu görevleri kanunlara ve yönetmeliklere uygun olarak yerine getirirken, Bölüm Başkanlarına karşı sorumludur.

Yukarıda belirtilen görev ve sorumlulukları gerçekleştirme yetkisine sahiptir.

Faaliyetlerin gerçekleştirilmesi için gerekli araç ve gereci kullanabilmek yetkisine sahiptir.

### **Araştırma Görevlisi**

Derslerle ilgili uygulama, laboratuvar vb. çalışmalarda,

Ödev, proje vb. değerlendirmelerde,

Sınav gözcülüğünde, araştırma ve deneylerde,

Öğrenci danışmanlığı ve kayıt işlerinde öğretim üyelerine yardımcı olmakla görevlidir.

Araştırma Görevlileri yukarıda yazılı olan bütün bu görevleri kanunlara ve yönetmeliklere uygun olarak yerine getirirken, Bölüm Başkanlarına karşı sorumludur.

### **Fakülte Kurulu ve**

#### **Fakülte Yönetim Kurulu**

Prof. Dr. Atilla AKBABA

Prof. Dr. Cengiz DEMİR

Prof. Dr. İbrahim KOCABAŞ

Prof. Dr. Saffet KÖSE

Doç. Dr. Zafer ÖTER

Doç. Dr. Mehmet Emre GÜLER

Yrd. Doç. Dr. Perihan KENDİRCİ' den oluşmaktadır.

## **2017 YILI TURİZM FAKÜLTESİ AKADEMİK TEŞKİLAT**

Dekan Prof. Dr. Atilla AKBABA

Dekan Yardımcısı Doç. Dr. Mehmet Emre GÜLER ve Yrd. Doç. Dr. Melike SAKİN  
YILMAZER

### **Turizm İşletmeciliği Bölümü**

Prof. Dr. Cengiz DEMİR(Bölüm Başkanı)

Doç. Dr. Mehmet Emre GÜLER

Yrd. Doç. Dr. Gülşah AKKUŞ (Bölüm Başkan Yrd.)

Yrd. Doç. Dr. Seda SÜER

Yrd. Doç. Dr. Simge KÖMÜRÇÜ

### **Turizm Rehberliği Bölümü**

Doç. Dr. Zafer ÖTER (Bölüm Başkanı)

Yrd. Doç. Dr. Nazım ÇOKIŞLER (Bölüm Başkan Yrd.)

Doç. Dr. Volkan ALTINTAŞ

Yrd. Doç. Dr. Aytuğ ARSLAN

ÖYP Arş. Gör. Özge TOLGA

ÖYP Arş. Gör. Selda YESÜĞEY

### **Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü**

Prof. Dr. Atilla AKBABA (Bölüm Başkanı)

Yrd. Doç. Dr. Melike YILMAZER (Bölüm Başkan Yrd.)

Yrd. Doç. Dr. Perihan KENDİRCİ

Uzman Özlem YATKIN

ÖYP Arş. Gör. Talha Serdar SEZEN (2547Sayılı kanun 35. Mad. İle Balıkesir Üniv. Doktora Öğrencisi)

### **Rekreasyon Yönetimi Bölümü**

Prof. Dr. Atilla AKBABA(Bölüm Başkanı)

Yrd. Doç. Dr. Serkan ÇELİK(Bölüm Başkan Yrd.)

## **C. İdareye İlişkin Bilgiler**

### **1. Fiziksel Yapı**

Turizm Fakültesi kapalı alanları Merkez Kampüs, Merkezi Ofisler 2 Binasında 10 adet 17 m2, 7 adet 23 m2, 1 adet 50 m2 Akademik ve idari personel çalışma ve makam odalarından oluşmaktadır. 1 adet 23 m2 oda ise toplantı odası olarak kullanılmaktadır. Toplam alan: 381 m2 Yine aynı koridorda bulunan 4 adet 34 m2 odadan 3 adedi Uygulama Konukevi olarak, 1 adedi de housekeeping odası olarak hizmet vermektedir. Toplam alan:136 m2 dir. Fakültemiz Uygulama Mutfağı ve Restoranı, Merkezi Derslikler Binası Zemin katta 322 m2 alanda hizmet vermektedir. Fakültemiz kapalı alan toplamı 862 m2 dir.

<b>Tablo 1. Kapalı/Açık Alan Dağılımı</b>				
<b>Yerleşke Adı</b>	<b>Açık Alan (m<sup>2</sup>)</b>	<b>Kapalı Alan (m<sup>2</sup>)</b>	<b>Toplam</b>	<b>Açıklama</b>
İKÇÜ Merkez Kampüs Fakülte Ofisler		404 m2	404 m2	Merkezi Ofisler 2 Binası 2. Kat Sağ Koridor 17 adet oda, Akademik ve idari personel çalışma odası olarak kullanılmaktadır. 1 adet oda Toplantı Odası Lisansüstü Dersliği, toplantı odası ve eğitim salonu olarak kullanılmaktadır.
İKÇÜ Merkez Kampüs Uygulama Konukevi		136 m2	136 m2	Merkezi Ofisler 2 Binası 2. Kat Sağ Koridor 4 adet 34 m2 oda. Uygulama Konukevi. 3 adet misafir odası, 1 adet temizlik odası.
İKÇÜ Merkez Kampüs Uygulama Mutfağı ve Restoranı		322 m2	322 m2	Merkezi Derslikler Binası Zemin kat. Uygulama Mutfak Laboratuvarı
<b>TOPLAM</b>		<b>862 m2</b>	<b>862m2</b>	

<b>Tablo 2. Kullanım Amacına Göre Kapalı Alan Dağılımı</b>			
<b>Kategori</b>	<b>Alan (m<sup>2</sup>)</b>		
	<b>2015</b>	<b>2016</b>	<b>2017</b>
<b>İdari alanlar</b>	404 m2	404 m2	404 m2
<b>Araştırma alanları</b>	50m2	50m2	-
<b>Eğitim alanları</b>	458 m2	458 m2	458 m2
<b>Sosyal alanlar</b>			
<b>TOPLAM</b>	<b>912m2</b>	<b>912m2</b>	<b>862m2</b>

<b>Tablo 3. Eğitim Alanı/Derslik Sayıları</b>					
<b>Kapasite</b>	<b>Amfi</b>	<b>Sınıf</b>	<b>Bilgisayar Laboratuvarı</b>	<b>Araştırma ve Uyg. Lab.</b>	<b>Eğitim Atölyesi</b>
0-50 Kişilik		6		1	
51-75 Kişilik					
76-100 Kişilik					
101-150 Kişilik		3			
151-250 Kişilik					
251-Üzeri Kişilik					
<b>TOPLAM</b>		<b>9</b>		<b>1</b>	

<b>Tablo 4. Toplantı ve Konferans Alanları</b>			
<b>Kapasite</b>	<b>Toplantı Salonu</b>	<b>Konferans Salonu</b>	<b>Toplam</b>
0-50 Kişilik	1		<b>1</b>
51-75 Kişilik			
76-100 Kişilik			
101-150 Kişilik			
151-250 Kişilik			
251- Üzeri Kişilik			
<b>TOPLAM</b>	<b>1</b>		<b>1</b>

<b>Tablo 5. Personel Hizmet Alanları</b>			
<b>Alan Adı</b>	<b>Sayısı</b>	<b>Alanı (m<sup>2</sup>)</b>	<b>Kullanan Kişi Sayısı</b>
Akademik Personel Ofisi	13	239	19
İdari Personel Ofisi	4	92	7
Servis			
<b>TOPLAM</b>	<b>17</b>	<b>331m<sup>2</sup></b>	<b>26</b>

<b>Tablo 6. Dayanıklı Taşımrlar</b>							
<b>Hesap Kodu</b>	<b>I. Düzey Kodu</b>	<b>II. Düzey Kodu</b>	<b>Taşımr Adı</b>			<b>Ölçü birimi</b>	<b>Miktarı</b>
<b>253</b>			<b>Tesis, Makine ve Cihazlar</b>				
253	02		Makineler ve Aletler Grubu				
253	02	01	Tarım ve Ormancılık Makineleri ve Aletleri				
253	02	02	İnşaat Makineleri ve Aletleri				
253	02	03	Atölye Makineleri ve Aletleri				

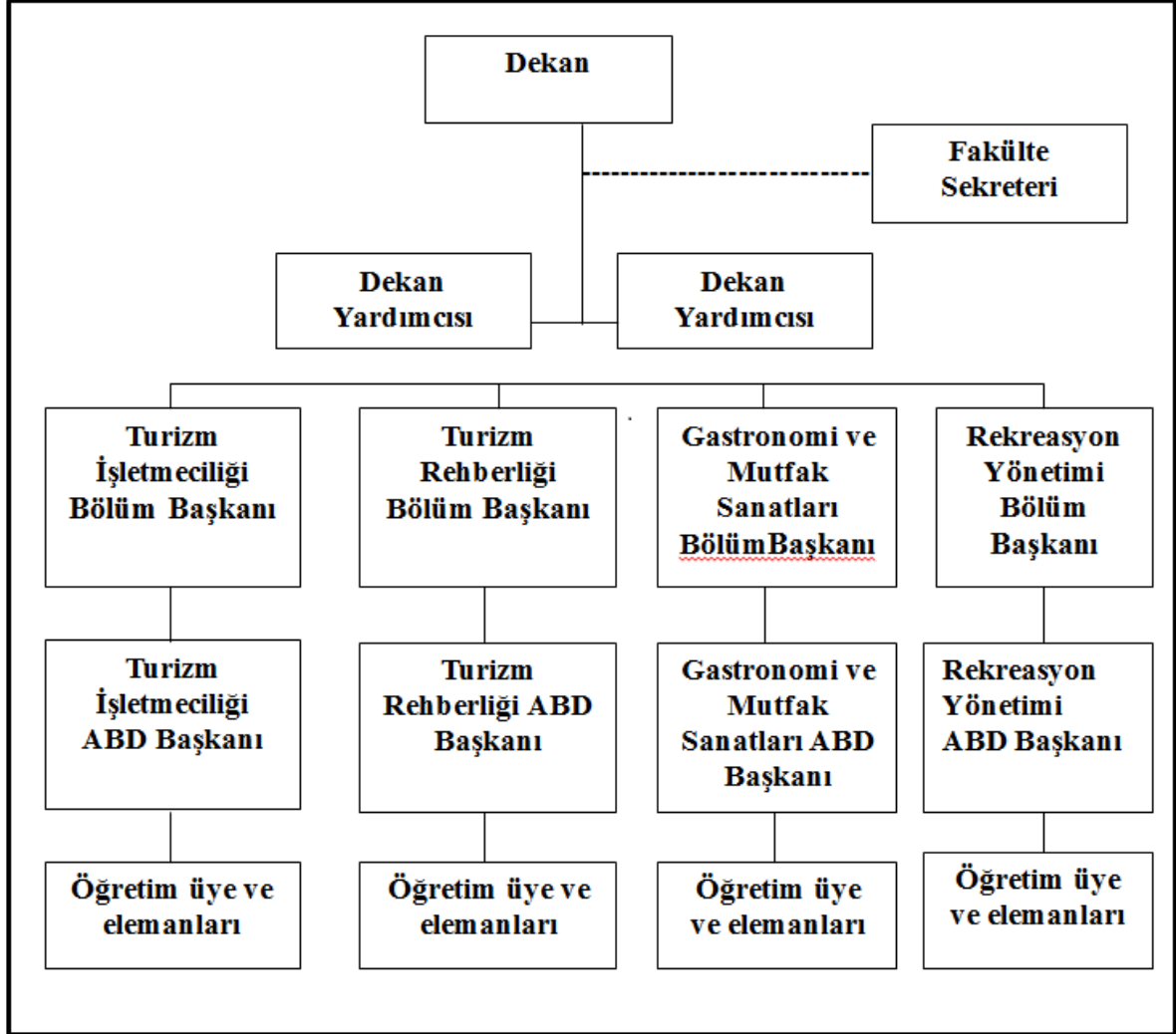
253	02	04	İş Makineleri ve Aletleri		
253	02	05	Güç Elektroniği ve Basınçlı Makineler ile Aletleri		
253	02	06	Posta Makineleri		
253	02	07	Paketleme Makineleri		
253	02	08	Etiketleme ve Numaralandırma Makineleri		
253	02	09	Ayırma, Sınıflandırma Makineleri		
253	02	10	Matbaacılıkta Kullanılan Makine ve Aletler	Adet	1
253	03		Cihazlar ve Aletler Grubu		
253	03	01	Yıkama, Temizleme ve Ütüleme Cihaz ve Araçları	Adet	18
253	03	02	Beslenme/Gıda ve Mutfak Cihaz ve Aletleri	Adet	58
253	03	03	Kurtarma Amaçlı Cihaz ve Aletler	Adet	6
253	03	04	Ölçüm, Tartı, Çizim Cihazları ve Aletleri		
253	03	05	Tıbbi ve Biyolojik Amaçlı Kullanılan Cihazlar ve Aletler		
253	03	06	Araştırma ve Üretim Amaçlı Cihazları ve Aletleri		
253	03	07	Müzik Aletleri ve Aksesuarları		
253	03	08	Spor Amaçlı Kullanılan Cihaz ve Aletler		
<b>254</b>			<b>Taşıtlar Grubu</b>		
254	01		Karayolu Taşıtları Grubu		
254	01	01	Otomobiller		
254	01	01	Makam Araçları		
254	01	01	Hizmet Araçları		
254	01	02	Yolcu Taşıma Araçları		
254	01	02	Otobüsler		
254	01	02	Minibüsler		
254	01	02	Midibüsler		
254	01	02	Minivanlar veya Vanlar		
254	01	02	Diğer Yolcu Taşıma Araçları		
254	01	03	Yük Taşıma Araçları		
254	01	03	Tırlar		
254	01	03	Kamyonlar		
254	01	03	Kamyonetler		
254	01	03	Kargo Kamyonları		
254	01	03	Pick-uplar		
254	01	03	Diğer Yük Taşıma Araçları		
<b>255</b>			<b>Demirbaşlar Grubu</b>		
255	01		Döşeme ve Mefruşat Grubu		
255	01	01	Döşeme Demirbaşları	Adet	22
255	01	02	Temsil ve Tören Demirbaşları	Adet	8
255	01	03	Koruyucu Giysi ve Malzemeler		
255	01	04	Seyahat, Muhafaza ve Taşıma Amaçlı Demirbaş Niteliğindeki Taşınırlar	Adet	4
255	01	05	Hastanede Kullanılan Demirbaş Niteliğindeki Taşınırlar	Adet	2
255	02		Büro Makineleri Grubu		
255	02	01	Bilgisayarlar ve Sunucular	Adet	57
255	02	02	Bilgisayar Çevre Birimleri	Adet	19

255	02	03	Tekser ve oğaltma Makineleri	Adet	1
255	02	04	Haberleşme Cihazları	Adet	33
255	02	05	Ses, Görüntü ve Sunum Cihazları	Adet	26
255	02	06	Aydınlatma Cihazları		
255	02	99	Diğer Büro Makineleri ve Aletleri Grubu	Adet	3
255	03		Mobilyalar Grubu		
255	03	01	Büro Mobilyaları	Adet	370
255	03	02	Misafirhane, Konaklama ve Barınma Amaçlı Mobilyalar	Adet	21
255	03	03	Kafeterya ve Yemekhane Mobilyaları	Adet	129
255	03	04	Bebek ve Çocuk Mobilyası ve Aksesuarları		
255	03	05	Seminer ve Sunum Amaçlı Ürünler	Adet	27
255	04		Beslenme/Gıda ve Mutfak Demirbaşları Grubu		
255	04	01	Yemek Hazırlama Ekipmanları	Adet	226
255	06		Tarihi veya Sanat Değeri Olan Demirbaşlar Grubu		
255	06	03	Geleneksel Türk Süslemeleri		
255	06	04	Güzel Sanat Eserleri		
255	06	08	Mühür ve Mühür Baskıları		
255	07		Kütüphane Demirbaşları Grubu		
255	07	01	Kütüphane Mobilyaları	Adet	7
255	07	02	Basılı Yayınlar		
255	07	03	Görsel ve İşitsel Kaynaklar		
255	07	04	Bilgi Saklama Üniteleri		
255	08		Eğitim Demirbaşları Grubu		
255	08	01	Eğitim Mobilyaları ve Donanımları	Adet	309
255	08	02	Öğrenmeyi Kolaylaştırıcı Ekipmanlar	Adet	6
255	08	03	Derslik Süslemeleri	Adet	3
255	08	04	Okul Bahçesi ve Oyun Demirbaşları		
255	09		Spor Amaçlı Kullanılan Demirbaşlar Grubu		
255	09	01	Doğa Sporlarında Kullanılan Demirbaşlar	Adet	6
255	09	02	Salon Sporlarında Kullanılan Demirbaşlar		
255	09	03	Saha Sporlarında Kullanılan Demirbaşlar		
255	09	99	Diğer Spor Amaçlı Kullanılan Demirbaşlar		
255	10		Güvenlik, Kontrol ve Tedbir Amaçlı Demirbaşlar Grubu		
255	10	01	Güvenlik ve Korunma Amaçlı Araçlar		
255	10	02	Kontrol ve Güvenlik Sistemleri	Adet	9
255	10	03	Yangın Söndürme ve Tedbir Cihaz ve Araçları		
255	12		Kullanımda Olan Demirbaş Niteliğindeki Değerli Eşyalar	Adet	13
255	12	02	Büro Malzemeleri		
255	99		Diğer Demirbaşlar Grubu		
255	99	01	Seyyar Kulübe, Kabin, Büfe, Sandık ve Kafesler	Adet	1
255	99	02	Seyyar Tanklar ve Tüpler		
<b>TOPLAM</b>					<b>1385</b>

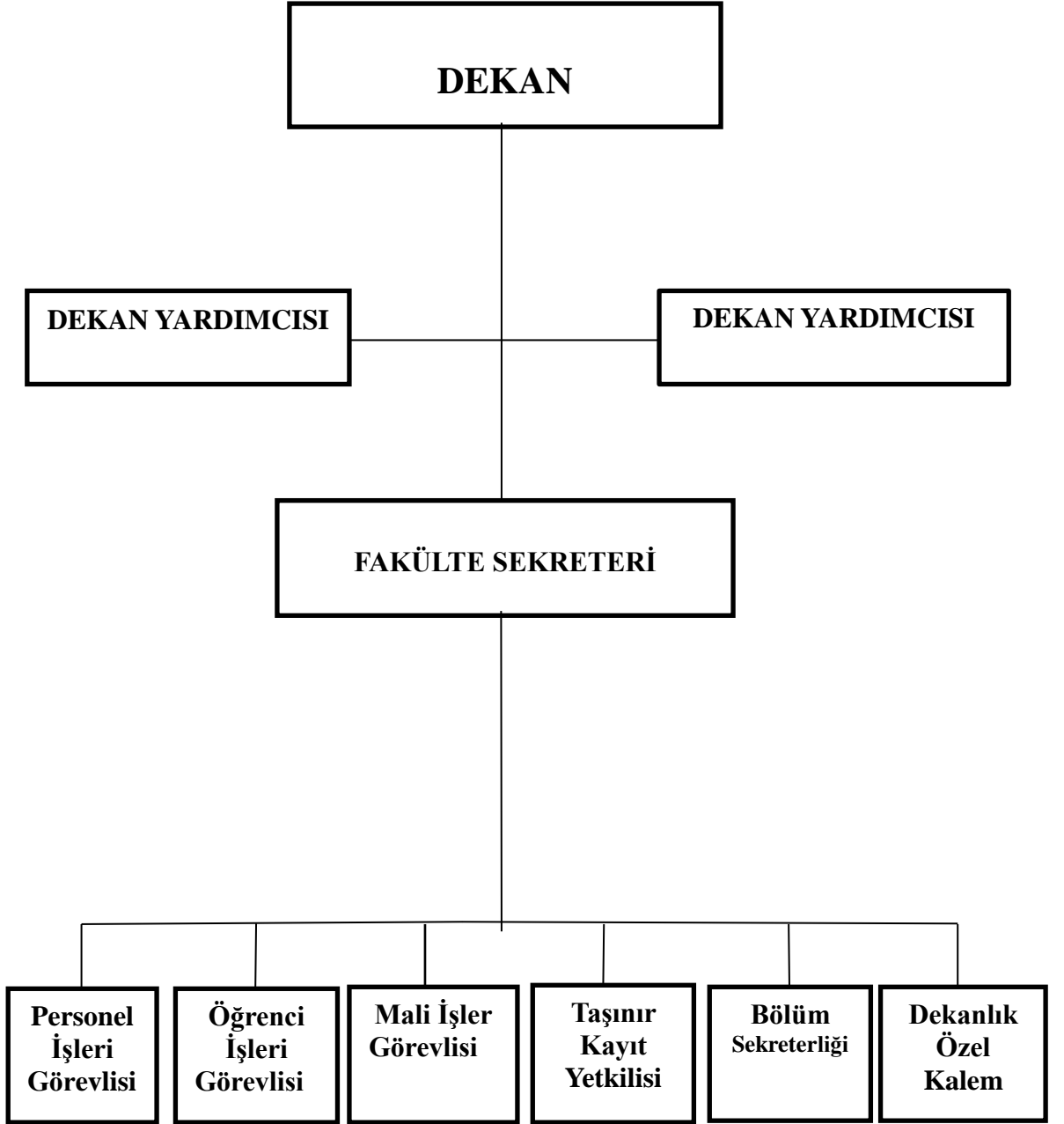


## 2. Örgüt Yapısı

### Akademik Personel Organizasyon Yapısı Şeması



## İdari Personel Organizasyon Yapısı Şeması



### 3. Bilgi ve Teknolojik Kaynaklar

<b>Tablo 7. Bilgi ve Teknoloji Araçları</b>				
<b>Cinsi</b>	<b>İdari Amaçlı</b>	<b>Eğitim Amaçlı</b>	<b>Araştırma Amaçlı</b>	<b>Toplam (Adet)</b>
Masaüstü Bilgisayarlar	12	9		<b>21</b>
Taşınabilir Bilgisayarlar		15		<b>15</b>
Sunucular				
Projeksiyon		12		<b>12</b>
Slayt Makinesi				
Tepegöz				
Episkop				
Barkod Okuyucu				
Baskı Makinesi				
Fotokopi Makinesi	1			<b>1</b>
Yazıcı	18			<b>18</b>
Faks				
Fotoğraf Makinesi		1		<b>1</b>
Kameralar				
Televizyonlar		6		<b>6</b>
Tarayıcılar	2			<b>2</b>
Müzik Setleri				
Mikroskoplar				
DVD ler				
Akıllı Tahta		1		<b>1</b>
Diğer				

#### 4. İnsan Kaynakları

**Tablo 8. Akademik Personel**

Unvan	Kadro Doluluk Oranına Göre				Kadroların İstihdam Şekline Göre	
	Dolu	Boş	Toplam	Doluluk Oranı %	Tam Zamanlı	Yarı Zamanlı
Profesör	2	3	5	40	2	
Doçent	3	5	8	37,5	3	
Yardımcı Doçent	8	8	16	50	8	
Öğretim Görevlisi						
Okutman						
Araştırma Görevlisi	3	9	12	25	3	
Eğitim ve Öğretim Planlamacısı						
Sahne Uygulamacısı						
Sanat Uygulamacısı						
Sanatçı Öğretim Elemanı						
Uzman	1	0	1	100	1	
Çevirici						
<b>TOPLAM</b>	<b>17</b>	<b>25</b>	<b>42</b>	<b>40,47</b>	<b>17</b>	<b>0</b>

**Tablo 9. Akademik Personelin Unvan Bazında Birimlere Dağılımı**

Bölüm/Anabilim Dalı	Prof.	Doç.	Yrd. Doç.	Öğr. Gör.	Arş. Gör.		Okutman	Uzman	Genel Toplam
					ÖYP	Diğer			
Turizm İşletmeciliği	1	1	3	0	0			0	5
Seyahat İşletmeciliği ve Turizm Rehberliği	0	2	2	0	2			0	6
Gastronomi ve Mutfak Sanatları	1	0	2	0	1			1	5
Rekreasyon Yönetimi	0	0	1	0	0			0	1
<b>TOPLAM</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>3</b>			<b>1</b>	<b>17</b>

**Tablo 10 Akademik Personelin Yurtiçi Görevlendirme Sayısı (2547/39)**

Unvanı	Çalıştığı Bölüm	Görevlendirildiği Yer	Sayısı
Profesör	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Adnan Menderes Üniversitesi Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı Doktora Programı Öğrencisi Zafer BARIŞ' ın Yeterlilik Sınavı Asıl Jürisi	1
	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Adnan Menderes Üniversitesi Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı Doktora Programı Öğrencisi Vedat ACAR' ın Tez İzleme Komitesi Asıl Jürisi	1
	Turizm İşletmeciliği	Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı Doktora Programı Öğrencisi Zafer BARIŞ' ın Yeterlilik Sınavı Asıl Jürisi	1
	Turizm İşletmeciliği	Ege Üniversitesi Çeşme Turizm ve Otelcilik Yüksekokulu Dr. Uysal YENİPINAR' ın Doçentlik Sınavı Asıl Jürisi	1
	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Kültür ve Turizm Bakanlığının Düzenlediği 3. Turizm Şurası'na Katılım	1
Doçent	Turizm İşletmeciliği	Van Yüzüncüyıl Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü İşletme Anabilimdalı Yüksek Lisans Öğrencileri Vildan KAYAR ve Hamza KAYA' nın Tez Savunma Jüri Üyesi	1
	Turizm Rehberliği	İstanbul' da düzenlenen EMİTT Fuarına Katılım	1
	Turizm Rehberliği	Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Turizm Rehberliği Anabilimdalı Yüksek Lisans Öğrencisi Esra ÇOLAK' ın Tez Savunması asıl Jürisi	1
	Turizm Rehberliği	Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Anabilimdalı Doktora Öğrencisi Arzu KILIÇ' ın Doktora Yeterlilik Sınavı Asıl Jürisi	1
	Turizm Rehberliği	Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Doktora Öğrencisi Faruk YÜKSEL' in Tez İzleme Komite Üyesi	1
	Turizm Rehberliği	Mersin Üniversitesi Turizm İşletmeciliği Anabilimdalı Doktora Öğrencisi Seçkin ESER' in Tez Savunma asıl Jüri Üyesi	1
Yardımcı Doçent	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Ege Üniversitesi Gıda Müh. Anabilimdalı Yüksek Lisans Öğrencisi Gizem ATEŞ' in Tez Savunma Asıl Jüri Üyesi	1
	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Ege Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Doktora Öğrencisi Hülya ÇAKMAK' ın Doktora Tez Savunma Asıl Jüri Üyesi	1
	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Ege Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü	1

		Doktora Öğrencisi Ceyda DADALI' nın Tez İzleme Komite Üyesi	
	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Ege Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Yüksek Lisans Öğrencisi Serpil PEKDOĞAN GÖZTOK' un Yüksek Lisans Tez Savunma Asıl Jüri Üyesi	1
	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	İzmir Menemen T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü Tarafından Düzenlenen "4. Uluslararası Gıda Güvenilirliği ve Katkı Maddeleri" Konulu eğitimde ders vermek	1
	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilimdalı Yüksek Lisans Öğrencisi Ayşenur AKKAYA Tez Savunma asıl Jürisi	1
	Rekreasyon Yönetimi	Samsun 19 Mayıs Üniversitesi Cengiz AYTMATOV 90 Yaşında Samsunda Çalıştay'ında "Türk Dünyasından Esintiler" adlı Programa Katılım	1
	Rekreasyon Yönetimi	Konya Selçuk Üniversitesi ve Erciyes Üniversitesinde Konser Verme	1
	Rekreasyon Yönetimi	Bursa Uludağ Üniversitesi Uluslararası Cengiz AYTMATOV Bilgi Şöleninde Sahnelenen "Türk Dünyasında Esintiler" Programına Katılım	1
	Turizm İşletmeciliği	Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Anabilimdalı Yüksek Lisans Öğrencisi Gizem BİLNİER' in Tez Savunma Asıl Jüri Üyesi	1
	Turizm Rehberliği	Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Anabilimdalı Yüksek Lisans Öğrencisi Gizem BİLNİER' in Tez Savunma Asıl Jüri Üyesi	1
Öğretim Görevlisi			
Okutman			
Çevirici			
Eğitim Öğretim Planlamacısı			
Araştırma Görevlisi	Turizm Rehberliği	Pamukkale Üniversitesi Tarafından Gerçekleştirilen "Denizli Yöresel Gastronomi Festivali" ne Katılım	1
	Turizm İşletmeciliği	Manisa ilinde "Non Resident Participants Experiences at Local Cultural Festivals: The Case of Mesir Paste Festival in Manisa" İsimli çalışma için alan araştırması yapmak	1

	Turizm Rehberliği	İzmir Seferihisar'daki Fevziye Hepkon Meslek Yüksek Okulunda "İzmir İlinde Lisans Düzeyinde Turizm Öğrenimi Görmekte olan Üniversite Öğrencileri Üzerine Çalışma Yapmak	1
	Turizm Rehberliği	İzmir Seferihisar'daki Fevziye Hepkon Meslek Yüksek Okulunda "İzmir İlinde Lisans Düzeyinde Turizm Öğrenimi Görmekte olan Üniversite Öğrencileri" Üzerine Çalışma Yapmak	1
	Turizm İşletmeciliği	İzmir'in Menemen İlçesi Çukurköy Mevkiinde gerçekleştirilen Alan çalışması Yapmak	1
	Turizm İşletmeciliği	Manisa ilinde "Non Resident Participants Experiences at Local Cultural Festivals: The Case of Mesir Paste Festival in Manisa" İsimli çalışma için alan araştırması yapmak	1
	Turizm Rehberliği	Çanakkale'de Truva Antik Kentinde "Kültür Turizmine Bireysel Olarak Katılan Turistler" üzerinde ön alan araştırması Yapmak.	1
	Turizm Rehberliği	Pamukkale Üniversitesi Tarafından Gerçekleştirilen "Denizli Yöresel Gastronomi Festivali" ne katılım	1
Uzman	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Pamukkale Üniversitesi Tarafından Gerçekleştirilen "Denizli Yöresel Gastronomi Festivali" ne katılım	1
	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Çanakkale 18 Mart Üniversitesi Tarafından Düzenlenen II. Gastronomi Turizmi Kongresinde Bildiri Sunmak	1
<b>TOPLAM</b>			<b>32</b>

**Tablo 11 Diğer Üniversitelerde Görevlendirilen Akademik Personel  
(2547/40 a, b, c)**

Unvan	Çalıştığı Bölüm	Dayanak Madde	Görevlendirildiği Üniversite	Sayısı
Profesör				
Doçent	Turizm Fakültesi/ Turizm Rehberliği	40 A	Yaşar Üniversitesi	1
Yrd. Doçent	Turizm Fakültesi/ Rekreasyon Bölümü	40 A	Ege Üniversitesi	1
	Turizm Fakültesi/	40 A	Yaşar Üniversitesi	1

	Turizm Rehberliği			
Öğretim Görevlisi				
Okutman				
Çevirici				
Eğitim Öğretim Planlamacısı				
Araştırma Görevlisi				
Uzman				
<b>TOPLAM</b>				<b>3</b>

<b>Tablo 12 Başka Üniversitelerden Üniversitemizde Yapılan Görevlendirmeler (2547/40 a, b, c)</b>				
<b>Unvan</b>	<b>Görevlendirildiği Bölüm</b>	<b>Dayanak Madde</b>	<b>Geldiği Üniversite</b>	<b>Sayı</b>
Profesör				
Doçent				
Yrd. Doçent				
Öğretim Görevlisi	Öğr. Gör. Nil SONUÇ	40 A	Dokuz Eylül Üniversitesi	1
	Öğr. Gör. Pervin ERSOY	40 A	Yaşar Üniversitesi	1
Okutman				
Çevirici				
Eğitim Öğretim Planlamacısı				
Araştırma Görevlisi				
Uzman				
<b>TOPLAM</b>				<b>2</b>



**Tablo 13 Ders Saati Ücretli Olarak Birimde Görevlendirilen Akademik Personel (2547/31)**

Çalıştığı Bölüm/Alan	Unvanı	Geldiği Üniversite/Konum	Sayı
Turizm Fakültesi/Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü		Serbest	1
		Serbest	1
		Serbest	1
Turizm Fakültesi/Turizm İşletmeciliği		Serbest	1
		Serbest	1
		Serbest	1
Turizm Fakültesi/Turizm Rehberliği	Dr.	Serbest	1
	Dr.	Serbest	1
	Vali Yrd.	Serbest	1
		Serbest	1
		Serbest	1
		Serbest	1
<b>TOPLAM</b>			<b>12</b>

**Tablo 14 ÖYP kapsamında Yurtiçinde Görevlendirilen Araştırma Görevlisi Bilgileri (2547/35)**

Bölümü	Görevlendirildiği Üniversite/ Anabilim Dalı	Sayısı
Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Balıkesir Üniv./Sosyal Bilimler Enstitüsü GMS Böl.Yüksek L.	1
<b>TOPLAM</b>		<b>1</b>

**Tablo 15 Akademik Personelin Yurtiçi Görevlendirmeleri (2547/38)**

Unvanı	Görevlendirildiği Yer	Sayı
Profesör		
Doçent		
Yardımcı Doçent		
Öğretim Görevlisi		
Araştırma Görevlisi	Balıkesir Üniversitesi	1
<b>TOPLAM</b>		<b>1</b>

**Tablo 16 Akademik Personelin Yaş İtibariyle Dağılımı**

Unvan	23 Altı	23-30	31-35	36-40	41-50	51 ve üzeri
Profesör						2
Doçent				2	1	
Yardımcı Doçent			2	3	3	
Öğretim Görevlisi						
Okutman						
Araştırma Gör.		3				
Eğitim ve Öğretim Planlamacısı						
Sahne Uygulaticısı						
Sanat Uygulaticısı						
Sanatçı Öğretim Elemanı						
Uzman		1				
Çevirici						
<b>ORAN (%)</b>		<b>23,52</b>	<b>11,76</b>	<b>29,41</b>	<b>35,29</b>	<b>11,76</b>
<b>TOPLAM</b>		<b>4</b>	<b>2</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>2</b>

**Tablo 17 Akademik Personelin Cinsiyet İtibariyle Dağılımı**

Unvan	Kadın	Erkek	Toplam
Profesör		2	2
Doçent		3	3
Yardımcı Doçent	5	3	8
Öğretim Görevlisi			
Okutman			
Araştırma Görevlisi	2	1	3
Eğitim ve Öğretim Planlamacısı			
Sahne Uygulaticısı			

Sanat Uygulamacısı			
Sanatçı Öğretim Elemanı			
Uzman	1		1
Çevirici			
<b>ORAN (%)</b>	<b>47,05</b>	<b>52,94</b>	<b>100</b>
<b>TOPLAM</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>17</b>

**Tablo 18 Akademik Personelin Hizmet Süreleri İtibariyle Dağılımı**

UNVAN	1-3 Yıl	4-6 Yıl	7-10 Yıl	11-15 Yıl	16-20 Yıl	21 Yıl ve Üzeri	TOPLAM
Profesör						2	2
Doçent				2	1		3
Yardımcı Doçent	2			2	3	1	8
Öğretim Görevlisi							
Okutman							
Araştırma Görevlisi	3						3
Eğitim ve Öğretim Planlamacısı							
Sahne Uygulamacısı							
Sanat Uygulamacısı							
Sanatçı Öğretim Elemanı							
Uzman	1						1
Çevirici							
<b>ORAN (%)</b>	<b>35,29</b>			<b>23,52</b>	<b>23,52</b>	<b>17,64</b>	<b>100</b>
<b>TOPLAM</b>	<b>6</b>			<b>4</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>17</b>

**Tablo 19 Mali Yılda Görevinden Ayrılan Akademik Personel**

Ayrılma Nedeni	Unvan							Toplam
	Prof.	Doç.	Yrd. Doç.	Öğretim Görevlisi	Okutman	Arş. Gör.	Uzman	
İsteğe Bağlı Emeklilik								
Yaş Haddinden Emeklilik								

Malulen Emeklilik							
Naklen Ayrılma			1				1
İstifa							
Görev Süresi Bitmesi							
Vefat							
Diğer Sebepler							
<b>TOPLAM</b>			<b>1</b>				<b>1</b>

**Tablo 20 Kadro Doluluk Oranına Göre İdari Personel Sayıları**

Hizmet Sınıfı	Dolu	Boş	Toplam	Doluluk Oranı (%)
Genel İdari Hizmetler Sınıfı	6	6	12	50
Sağlık Hizmetleri Sınıfı				
Teknik Hizmetleri Sınıfı				
Eğitim ve Öğretim Hizmetleri Sınıfı				
Avukatlık Hizmetleri Sınıfı				
Din Hizmetleri Sınıfı				
Yardımcı Hizmetler Sınıfı	2	1	3	66,6
<b>TOPLAM</b>	<b>8</b>	<b>7</b>	<b>15</b>	<b>53,33</b>

**Tablo 21 İdari Personelin Alt Birimlere Dağılımı**

Sıra No	Alt Birim Adı	Sayı
1	TURİZM FAKÜLTESİ	8
<b>TOPLAM</b>		<b>8</b>

**Tablo 22 İdari Personelin Eğitim Durumuna Göre Dağılımı**

	İlköğretim	Lise	Ön Lisans	Lisans	Lisansüstü
<b>TOPLAM</b>	3	1	1	2	1
<b>ORAN (%)</b>	<b>37,5</b>	<b>12,5</b>	<b>12,5</b>	<b>25</b>	<b>12,5</b>

**Tablo 23 İdari Personelin Hizmet Sürelerine Göre Dağılımı**

	1-3 Yıl	4-6 Yıl	7-10 Yıl	11-15 Yıl	16-20 Yıl	21 Yıl ve Üzeri
<b>TOPLAM</b>	3	-	1	1	1	2
<b>ORAN (%)</b>	37,5	-	12,5	12,5	12,5	25

**Tablo 24 İdari Personelin Yaş İtibariyle Dağılımı**

	23 Altı	23-30	31-35	36-40	41-50	51 ve Üzeri
<b>TOPLAM</b>			2	2	4	0
<b>ORAN (%)</b>			25	25	50	

**Tablo 25 İdari Personelin Cinsiyete Göre Dağılımı**

Hizmet Sınıfı	K	E	Toplam
Genel İdari Hizmetler Sınıfı	2	4	6
Sağlık Hizmetleri Sınıfı			
Teknik Hizmetleri Sınıfı			
Eğitim ve Öğretim Hizmetleri Sınıfı			
Avukatlık Hizmetleri Sınıfı			
Din Hizmetleri Sınıfı			
Yardımcı Hizmetler Sınıfı	2	0	2
<b>TOPLAM</b>			

**Tablo 26 Sözleşmeli Personelin (4/C'li) Alt Birimlere Dağılımı**

Çalıştığı Alt Birim Adı	Kişi Sayısı
<b>TURİZM FAKÜLTESİ</b>	2
<b>TOPLAM</b>	2

**Tablo 27 Sözleşmeli Personelin (4C'li) Eğitim Durumuna Göre Dağılımı**

	İlköğretim	Lise	Ön Lisans	Lisans	Lisans Üstü	Toplam
<b>TOPLAM</b>	1	-	1	-	-	2
<b>ORAN (%)</b>	50	0	50	0	0	100

<b>Tablo 28 Sözleşmeli Personelin (4C'li) Yaş Durumuna Göre Dağılımı</b>						
	<b>23 Altı</b>	<b>23–30</b>	<b>31–35</b>	<b>36–40</b>	<b>41–50</b>	<b>51 ve Üzeri</b>
<b>TOPLAM</b>					2	
<b>ORAN (%)</b>					50	

<b>Tablo 29 Sözleşmeli Personelin (4C'li) Cinsiyete Göre Dağılımı</b>			
	<b>Kadın</b>	<b>Erkek</b>	<b>Toplam</b>
<b>TOPLAM</b>		2	
<b>ORAN (%)</b>		100	

<b>Tablo 30 İdari Personel Atanma/Ayrılma Verileri</b>					
	<b>Atanma</b>			<b>Ayrılma</b>	
	<b>Açıktan</b>	<b>Nakil</b>	<b>İstisna (*)</b>	<b>Emekli</b>	<b>Diğer</b>
<b>TOPLAM</b>		1			

## 5. Sunulan Hizmetler

Fakültemizde Turizm İşletmeciliği Bölümü ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü % 100 İngilizce lisans eğitim vermekte olup Turizm Rehberliği Bölümü ise mevcut durumda Türkçe eğitim vermektedir. Lisans programları toplam öğrenci sayısı: Tacikistan, İran, İngiltere, Arnavutluk, Azerbaycan uyruklu toplamı 6 olmak üzere, Türk uyruklularla birlikte 510 öğrenciye ulaşmıştır.

Fakültemizin Avrupa'da 17 farklı Üniversite ile erasmus antlaşması mevcuttur.

Fakültemiz uygulamalı eğitime önem vermektedir. Bu amaçla Turizm Fakültesi Uygulama Konukevi, Mutfağı ve Restoranı 2014 yılı Aralık ayında Üniversitemiz Rektörlüğünün değerli katkılarıyla faaliyete geçmiştir.2016 yılı ortasından itibaren eğitim amaçlı kullanılmaya başlanmıştır. 2017 yılında; Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümümüz tarafından faaliyetleri gerçekleştirilmiş olup, Uygulama mutfağımızda “Geleneksel Gıda Maddelerimizden Tarhana Üretimi Üzerine Çalışma” başlıklı BAP projesi, Duru Bulgur Eğitimi, Kahve Tadım Eğitimi gibi etkinlikler gerçekleştirilmiştir. Turizm Haftası "Engelsiz Turizm" Konulu Panel, Fakülte Öğrencilerinin Münazara Yarışmasına Katılımları, III. Ulusal Aşçılık Kampına Katılım, Foça Belediyesi Teknik Gezi, Üniversite Sektör İşbirliği Protokol İmza Töreni, Turizm Fakültesi Öğrenci Haftası Etkinlikleri, Bestwestern Uygulama Gezisi, Otel ve Restoranlarda Sosyal Medya Tanıtımı, Otel ve Restoranlarda Sosyal Medya Tanıtımı 2017 yılında başarı ile tamamlanmıştır. 2018 yılında da farklı uygulamalı çalışmalara devam edilecektir.

2017 yılında, çeşitli liselerden öğrencileri fakültemizi ziyaret etmiştir. Üniversitede okuyan gençlerle, üniversite hayali kuran gençlerin kaynaşarak güzel bir sinerji oluşturulması sağlanmıştır.

2017 mali yılı, bütçe uygulama sonuçlarını değerlendirdiğimizde ise fakültemize aktarılan personel giderleri, Sosyal Güvenlik Kurumlarına Devlet Primi Giderleri, Mal ve Hizmet Alım Giderlerine ayrılan ödeneklerin %98 oranında kullanıldığı görülmektedir.

### 5.1. Eğitim-Öğretim Hizmetleri

**Tablo 31 Eğitim-Öğretim Programları**

Sıra No	Programın adı	Programın Niteliği*
1	Turizm İşletmeciliği	% 100 İngilizce
2	Seyahat İşletmeciliği ve Turizm Rehberliği	% 100 Türkçe
3	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	% 100 İngilizce
4		
5		

**Tablo 32 Öğrenci Sayıları (Hazırlık Sınıfı Dahil)**

Bölüm/Anabilim Dalı	Erkek	Kız	Toplam
Turizm İşletmeciliği	108	98	206
Seyahat İşletmeciliği ve Turizm Rehberliği	109	67	176
Gastronomi ve Mutfak Sanatları	69	59	128
<b>TOPLAM</b>	<b>286</b>	<b>224</b>	<b>510</b>

**Tablo 33 Hazırlık Sınıfı Öğrenci Sayıları**

Bölüm/Anabilim Dalı	Erkek	Kız	Toplam
Turizm İşletmeciliği	31	33	<b>64</b>
Gastronomi ve Mutfak Sanatları	31	25	<b>56</b>
<b>TOPLAM</b>			<b>120</b>

**Tablo 34 Lisans Öğrenci Sayıları**

Bölüm	2016-2017	2017-2018	Artış Oranı (%)
Turizm İşletmeciliği	181	206	<b>14</b>
Seyahat İşletmeciliği ve Turizm Rehberliği	132	176	<b>34</b>
Gastronomi ve Mutfak Sanatları	81	128	<b>57</b>
<b>TOPLAM</b>	<b>394</b>	<b>510</b>	<b>29</b>

**Tablo 35 Lisansüstü Öğrenci Sayıları**

Anabilim Dalı	2016-2017		2017-2018		Artış Oranı (%)
	Y.L.	D.	Y.L.	D.	
Turizm İşletmeciliği Bölümü	109	14	145	15	30
<b>TOPLAM</b>	<b>109</b>	<b>14</b>	<b>145</b>	<b>15</b>	<b>30</b>

**Tablo 36 Lisansüstü Öğrenci Sayılarının Programlara Dağılımı**

Program Türü	Anabilim Dalı Adı	Tezli	Tezsiz	Toplam
Doktora	Turizm İşletmeciliği Ana bilim Dalı			
		15		
<b>Toplam</b>				
Yüksek Lisans		75	70	145
<b>Toplam</b>				
<b>GENEL TOPLAM</b>				<b>160</b>

**Tablo 37 Çift Anadal Programları**

Sıra No	Esas Bölüm	ÇAP Bölümü
1	Turizm İşletmeciliği	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü
2	Turizm Rehberliği	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

**Tablo 38 Yandal Programları**

Sıra No	Bölüm Adı	Yandal Programının Adı
1	Turizm İşletmeciliği	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü
2	Turizm Rehberliği	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü



**Tablo 39 Kaydı Silinen Öğrenci Sayısı  
(Yatay Geçiş Dışındaki Nedenlerle)**

Bölümü	Kendi İst.	Yük. Öğr. Çıkarma	Diğer	Toplam	Öğrenci Sayısı	(%) Oran
Turizm Fakültesi/Turizm İşletmeciliği Bölümü	1	5		6	206	2,91
Turizm Fakültesi/Turizm Rehberliği Bölümü	2	3		5	176	2,84
Turizm Fakültesi/Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü	3	1		4	128	3,12
<b>TOPLAM</b>	<b>6</b>	<b>9</b>		<b>15</b>	<b>510</b>	<b>2,94</b>

**Tablo 40 Kaydı Dondurulan Öğrenci Sayısı**

Bölümü	Kendi İst.	Yük. Öğr. Çıkarma	Diğer	Toplam	Öğrenci Sayısı	%
Turizm Fakültesi/Turizm İşletmeciliği Bölümü	4			4	206	1,94
Turizm Fakültesi/Turizm Rehberliği Bölümü	5			5	176	2,84
Turizm Fakültesi/Gastronomi ve Mutfak Sanatları	0			0	128	0
<b>Toplam</b>	<b>9</b>			<b>9</b>	<b>510</b>	<b>1,8</b>

**Tablo 41 Disiplin Cezası Alan Öğrenci Sayısı**

Bölümü	Yükseköğrenimden Çıkarma	Uzaklaştırma		Kınama	Uyarma	Toplam
		1. Dönem	2. Dönem	1 Hafta-1 Ay		
Gastronomi ve Mutfak Sanatları				1		1
<b>TOPLAM</b>						<b>1</b>

**Tablo 42 Yabancı Uyruklu Öğrenci Sayıları**

Bölüm Adı	Geldiği Ülke	Kız	Erkek	Toplam
Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Tacikistan	0	1	1
Turizm Rehberliği	Arnavutluk	0	1	1
	Azerbaycan	0	2	2
	İngiltere	1	0	1
Turizm İşletmeciliği	İran	1	0	1
<b>TOPLAM</b>		<b>2</b>	<b>4</b>	<b>6</b>

**Tablo 43 Birim Mezun Öğrenci Sayısı**

Bölüm/Program/Anabilim Dalı	Mezun Sayısı
Turizm İşletmeciliği	<b>6</b>
Turizm Rehberliği	<b>2</b>
Gastronomi ve Mutfak Sanatları	<b>0</b>
<b>TOPLAM</b>	<b>8</b>

**Tablo 44 Birim Öğrenci Toplulukları**

Topluluk Adı	Üye Sayısı	Faaliyet Sayısı
Gastronomi Topluluğu	290	5
<b>TOPLAM</b>		<b>5</b>

**Tablo 45 Birim Öğrenci Toplulukları Faaliyetleri**

Topluluk Adı	Rapor Yılındaki Öğrenci Toplulukları Tarafından Yapılan Faaliyetin Adı	Faaliyetin Yapıldığı Tarih(ler)
Gastronomi Topluluğu	Kemeraltı Sokak Lezzetleri Gezisi	10.11.2017
	Tire Köftesi Tadım Gezisi	18.11.2017
	Otel ve Restoranlarda Sosyal Medya Yönetimi	11.12.2017
	Yerli Malı Haftası	15.12.2017
	Üniversiteler En İyi Ekip Yemek Yarışması	08.12.2017

**Tablo 46 Birim Sosyal ve Kültürel Faaliyet Bilgileri**

<b>Faaliyet Türü</b>	<b>Sayısı</b>
Konferans	
Tanıtım Programları	2
Söyleşi	2
Tören	1
Proje	
Tiyatro	
Konser	
Sergi	
Turnuva	
Şölen	
Açılış	
Gezi	2
Gösteri	
Festival	1
Piknik	
<b>TOPLAM</b>	<b>8</b>

<b>Tablo 47 Sosyal ve Kültürel Faaliyet Bilgileri</b>					
<b>Sıra No</b>	<b>Tarih</b>	<b>Etkinlik Türü</b>	<b>Yapılan Etkinlik</b>	<b>Etkinlik Yeri</b>	<b>Katılımcı Sayısı</b>
<b>1</b>	27.02-03.03.2017	Tanıtım Programları	Turizm Fakültesi Kariyer Haftası	Turizm Fakültesi	<b>400</b>
<b>2</b>	21.02.2017	Söyleşi	Dünya Rehberler Günü Söyleşisi	C2-04	<b>100</b>
<b>3</b>	18.04.2017	Söyleşi/Panel	Herkes İçin Engelsiz Turizm	Hekim Hacı Paşa Konferans Salonu	<b>200</b>
<b>4</b>	10.05.2017	Festival	4. Geleneksel Uluslararası Yemek Festivali ve Yarışması	Turizm Fakültesi Uygulama Mutfağı	<b>100</b>
<b>5</b>	02.11.2017	Tören	Üniversite Sektör İş Birliği İyi Niyet Protokolü İmza Töreni	Hekim Hacı Paşa Konferans Salonu	<b>150</b>
<b>6</b>	20-24.11.2017	Tanıtım Programları	Turizm Fakültesi Öğrenci Haftası	Hekim Hacı Paşa Konferans Salonu	<b>250</b>
<b>7</b>	17.05.2017	Gezi	Foça Belediyesi Teknik Gezi	Foça Belediyesi	<b>15</b>
<b>8</b>	23.11.2017	Gezi	Best Western Oteli Uygulama Gezisi	Best Western Oteli	<b>40</b>
<b>TOPLAM</b>					<b>1255</b>

### **Ulusal ve Uluslararası İlişkiler Alanındaki Ürün ve Hizmetler**

<b>Tablo 48 Rapor Döneminde Üniversiteler Arasında Yapılan İkili Anlaşmalar (Erasmus)</b>				
<b>No</b>	<b>Üniversite Adı</b>	<b>Ülke Adı</b>	<b>Geçerlilik Süresi</b>	<b>Fakülte/Bölüm</b>
<b>1</b>	<b>Agean University</b>	<b>Yunanistan</b>	<b>2020</b>	<b>Turizm Fakültesi/Turizm İşletmeciliği</b>
<b>2</b>				
<b>3</b>				
<b>4</b>				
<b>5</b>				
<b>6</b>				

**Tablo 49 Erasmus Kapsamında Yurtdışına Giden Öğrenci Bilgileri**

Birim Adı	Bölüm Adı	Hareketlilik Türü (Staj/Öğrenim)	Giden Öğrenci Sayısı	Gittiği Ülke Adı	Gittiği Üniversite Adı	Süresi
Turizm Fakültesi	Seyahat İşletmeciliği ve Turizm Rehberliği	Öğrenim	1	Polonya	WSB w Poznan	1. dönem(2017-2018 Güz)

**Tablo 50 İstatistik Veriler**

Erasmus İstatistik Verileri	Toplam Sayı
Giden Öğrenci Öğrenim Hareketliliği	1
Giden Öğrenci Staj Hareketliliği	
Giden Personel Ders Verme Hareketliliği	
Giden Personel Eğitim Alma Hareketliliği	
Gelen Öğrenci Öğrenim Hareketliliği	
Gelen Öğrenci Staj Hareketliliği	
Gelen Personel Ders Verme Hareketliliği	
Gelen Personel Eğitim Alma Hareketliliği	
Yapılan Anlaşma Sayısı	1

**Tablo 51 Birimden Değişim Programları Kapsamında Giden Öğrencilerin Alt Birimlere Dağılımı**

Alt Birim Adı	Programın Adı	2016-2017 Eğitim Öğretim Yılı II. Dönem			2017-2018 Eğitim Öğretim Yılı I. Dönem		
		Erasmus	Farabi	Mevlana	Erasmus	Farabi	Mevlana
Turizm Fakültesi	Seyahat İşletmeciliği ve Turizm Rehberliği				1		
<b>TOPLAM</b>					<b>1</b>		

## 5.2. Bilimsel Araştırma Hizmetleri

<b>Tablo 52 Birim Tarafından Düzenlenen Yerel, Ulusal ve Uluslararası Bilimsel Toplantı Sayısı</b>			
<b>Faaliyet Türü</b>	<b>Yerel Bilimsel Toplantı Sayısı</b>	<b>Ulusal Bilimsel Toplantı Sayısı</b>	<b>Uluslararası Bilimsel Toplantı Sayısı</b>
Sempozyum ve Kongre			
Konferans			
Panel	1		
Eğitim Semineri	2		
Diğer Seminerler			
Açık Oturum			
Söyleşi	1		
Tiyatro			
Konser			
Sergi			
Turnuva			
Teknik Gezi	2		
<b>TOPLAM</b>	<b>6</b>		

<b>Tablo 53 Diğer Kurum ve Kuruluşlar Tarafından Düzenlenen Yerel, Ulusal ve Uluslararası Bilimsel Toplantılara Katılım Bilgileri</b>			
<b>Faaliyet Türü</b>	<b>Yerel Bilimsel Toplantı Sayısı</b>	<b>Ulusal Bilimsel Toplantı Sayısı</b>	<b>Uluslararası Bilimsel Toplantı Sayısı</b>
Sempozyum ve Kongre		4	
Konferans			
Panel		1	
Eğitim Semineri		1	
Diğer Seminerler			
Açık Oturum			
Söyleşi		1	
Tiyatro			
Konser		1	
Sergi			
Turnuva			
Teknik Gezi			
<b>TOPLAM</b>		<b>8</b>	

### 5.3. Yayın ve Danışmanlık Hizmetleri

Tablo 54 WOS Kapsamında Yayınlanan Yayınlarla İlgili Temel Bilgiler (İKÇÜ Adresli)	
Yayın Türü	2017 Yılı
SCI kapsamında bulunan makale vb. güncel yayın sayısı	
*SSCI kapsamında bulunan makale vb. güncel yayın sayısı	2
*AHCI kapsamında bulunan makale vb. güncel yayın sayısı	1
.....	

Tablo 55 WOS İndeksli İKÇÜ Adresli Yayın Sayılarının İndekslere / Alt Birimlere Göre Dağılımı			
Alt Birim Adı	SCI	SSCI	AHCI
Turizm Fakültesi			1
<b>TOPLAM</b>			<b>1</b>

Tablo 56 Bilimsel Yayın Listesi						
Türü	Konusu	Dili	Yayın Sahibi	Yayın Alanı	Yayın Yeri Adı, No'su, Sayfa No'su	İndeks Adı
Makale, bildiri, kitap, kitap bölümü	Örnek: <i>Education model in İzmir</i>	Hangi dilde yayın yapıldığı	Örnek: Doç. Dr. Cevat PARLAK	Ulusal / Uluslararası	(Konferans, dergi, sempozyum vs.) Örnek: <i>Journal of Educativol:56 number 5 page 675-679n</i>	Örnek: SCI, SSCI, AHCI, ...
Makale	<u>Content Analysis of On-Line Booking Platform Reviews Over A Restaurant: A Case of Pizza Locale in İzmir</u>	İngilizce	Tokassynova, Z. ve A. Akbaba	Uluslararası	<i>International Journal of Contemporary Tourism Research, 1 (2), 29-35</i>	<i>IndexCopernicus, ResearchBib</i>
Makale	<u>A Multidimensional Analysis of Tourism Students' Ethics Awareness, Intention and Orientation</u>	İngilizce	Ayaz, N. ve A. Akbaba	Uluslararası	<i>International Journal of Contemporary Tourism Research, 1 (2), 65-78</i>	<i>IndexCopernicus, ResearchBib</i>

Makale	Halal Hotel Concept and Halal Hotel Certification in Turkey	Türkçe	Akbaba, A. ve F. Çavuşoğlu	Uluslararası	International Journal of Contemporary Tourism Research, 1 (1), 48-58	IndexCopernicus, ResearchBib
Makale	Travel from Europe to Istanbul in the 19th century and the Quarantine of Çanakkale	İngilizce	Yrd. Doç. Aytuğ Arslan, Okt. Hasan Ali Polat	Uluslararası	Journal of Transport & Health, 2017, 4, 10-17	SSCI
Makale	Neuromarketing Aspect of Tourism Pricing Psycholog	İngilizce	Yrd. Doç. Hakan Boz, Yrd. Doç. Aytuğ Arslan, Prof. Dr. Erdoğan Koç	Uluslararası	Tourism Management Perspectives, 2017, 23, 119-128	SSCI
Kitap Bölümü	Turizm pazarlaması	Türkçe	Yrd. Doç. Dr. Gülşah AKKUŞ	Ulusal	Ankara	-
Makale	Kültürel miras	Türkçe	Yrd. Doç. Dr. Gülşah AKKUŞ	Ulusal	Akademik Araştırmalar ve Çalışmalar Dergisi, 9(16), 86-100	Diğer
Bildiri	Aliğa'nın Turizm Potansiyeli	Türkçe	Yrd. Doç. Dr. Gülşah AKKUŞ	Ulusal	1. Aliğa Sempozyumu (Özet Bildiri/Sözlü Sunum)	
Kitap Bölümü	Turizm işletmeciliği	Türkçe	Atilla Akbaba	Ulusal	İzmir, TURİZM İŞLETMECİLİĞİ, Bölüm Adı:YIYECEK-İÇECEK İŞLETMECİLİĞİ, 328 Sayfa	-
Kitap Bölümü	Yiyecek-İçecek İşletmeciliği (Turizm İşletmeciliği – Ed. Atilla Akbaba, Zafer Öter, Mehmet Emre Güler, Volkan Altıntaş)	Türkçe	Yılmaz Melike, Kendirci Perihan, Yatkin Özlem	Ulusal	Detay Yayıncılık, ISBN:9786052323052,	
Bildiri	Effects of different commercial proteolytic enzymes used in the production of enzyme-modified cheese on the cheese ripening parameters	İngilizce	Göyce Gökçe, Salum Pelin, Baş Deniz, Kendirci Perihan, Erbay Zafer	Uluslararası	American Dairy Science Association (ADSA) 2017 Annual Meeting, 100(2), 346 (Özet bildiri) (Yayın No:3879844)	
Bildiri	Farklı endopeptidaz ve ekzopeptidaz enzimlerinin birlikte kullanımlarının enzim modifiye peynir üretiminde olgunlaşma parametrelerine etkileri	Türkçe	Salum Pelin, Göyce Gökçe, Kendirci Perihan, Baş Deniz, Kelebek Haşim, Çam Mustafa, Erbay Zafer	Ulusal	10.Gıda Mühendisliği Kongresi, 118-119. (Özet Bildiri/Poster)(Yayın No:3879695)	
Bildiri	Enzim modifiye peynir	Türkçe	Göyce Gökçe, Salum Pelin,	Ulusal	1.Ulusal Sütçülük Kongresi, 22-22. (Özet	



	üretiminde kullanılabilen farklı ticari proteolitik enzimlerin olgunlaşma parametrelerine bireysel etkilerinin belirlenmesi		Kendirci Perihan, Baş Deniz, Erbay Zafer		Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:3520366)	
Kitap Bölümü	Turizm İşletmelerinde Yatırım Proje Analizleri	Türkçe	Yrd. Doç Dr. Seda SÜER	Ulusal	Detay Yayıncılık, Turizm İşletmeciliği Endüstriyel ve Yönetimsel Boyutlar, Eylül 2017, 249-263	
Makale,	Visual Sense of the Cities and the Impact on Tourism: Case of Izmir	İngilizce	Ö. Sarıbaş, S. Kömürcü, M.E. Güler	Uluslararası	International Journal Of Social Sciences And Humanity Studies	AHCI
Bildiri,	A Case Study on Social Entrepreneurship in Tourism and Sustainable Community Development: TATUTA (Agriculture, Tourism, Barter) Project	İngilizce	A. Akbaba, Ö. Sarıbaş, S. Kömürcü,	Uluslararası	International Congress on Entrepreneurship (ICE2017)	
Kitap Bölümü	Turistik Etkinlikler - Festivaller- ve Hayvanlar	Türkçe	S. Kömürcü Ö. Sarıbaş	Ulusal	METALAŞAN TURİZM - Metalaştırılan Hayvanlar	kitap bölümü
Kitap Bölümü	Rekreasyon Yönetimi	Türkçe	S. Kömürcü	Ulusal	Turizm İşletmeciliği Endüstriyel ve Yönetimsel Boyutlar	kitap bölümü
Kitap Bölümü	Turizm İşletmelerinde İnsan Kaynakları Yönetimi	Ulusal Ulusal	Ö. Sarıbaş, S. Kömürcü, E. Günlü	Ulusal	Turizm İşletmeciliği Endüstriyel ve Yönetimsel Boyutlar	kitap bölümü
Kitap Bölümü	Z. Öter, Ö. Sarıbaş	Turizmde Genel Kavramlar	Z. Öter, Ö. Sarıbaş	Turizmde Genel Kavramlar	Z. Öter, Ö. Sarıbaş	Turizmde Genel Kavramlar
Kitap Bölümü	Z. Öter, Ö. Sarıbaş	Turizmde Genel Kavramlar	Z. Öter, Ö. Sarıbaş	Turizmde Genel Kavramlar	Z. Öter, Ö. Sarıbaş	Turizmde Genel Kavramlar
Makale,	Visual Sense of the Cities and the Impact on Tourism: Case of Izmir	İngilizce	Ö. Sarıbaş, S. Kömürcü, M.E. Güler	Uluslararası	International Journal Of Social Sciences And Humanity Studies	AHCI
Bildiri,	A Case Study on Social Entrepreneurship in Tourism and Sustainable Community Development: TATUTA (Agriculture, Tourism, Barter) Project	İngilizce	A. Akbaba, Ö. Sarıbaş, S. Kömürcü,	Uluslararası	International Congress on Entrepreneurship (ICE2017)	

Kitap Bölümü	Turistik Etkinlikler - Festivaller- ve Hayvanlar	Türkçe	S. Kömürcü Ö. Sarıbaş	Ulusal	METALAŞAN TURİZM - Metalaştırılan Hayvanlar	
Kitap Bölümü	Ulaştırma Sistemleri İşletmeciliği	Türkçe	S. Kömürcü	Ulusal	Turizm İşletmeciliği Endüstriyel ve Yönetmel Boyutlar	
Kitap Bölümü	Turizm İşletmelerinde İnsan Kaynakları Yönetimi	Türkçe	Ö. Sarıbaş, S. Kömürcü, E. Günlü	Ulusal	Turizm İşletmeciliği Endüstriyel ve Yönetmel Boyutlar	
Makale	Antik Dönemdeki Damak Tadının Günümüz Yansıması	Türkçe	Özge Tolga, Özlem Yatkin	Uluslararası	Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 2017, Vol: 5, Special Issue: 2, 103-116	
Makale	Turizm Alanında ve Yiyecek İçecek Bölümlerinde Tükenmişlik Sendromu	Türkçe	Özlem Yatkin, Melike Sakin Yilmazer	Uluslararası	International Journal of Contemporary Tourism Research, 1 (2017), 8 – 16	
Makale	Gastronomi	Türkçe	Tolga, Özge; Yatkin Özlem	Uluslararası	Journal of Tourism and Gastronomy Studies, Vol: 5, Sayı: 2, 103-116.	
Bildiri	Green Hotels	İngilizce	Akbaba, Atilla; Yesugey, Selda; Tolga, Özge	Uluslararası	9th International Tourism Congress, Peniche-Portekiz.	
Bildiri	İzmir Archeology Museum	İngilizce	Tolga, Özge; Aytuğ, Arslan; Boz, Hakan	Uluslararası	9th International Tourism Congress, Peniche-Portekiz.	
Kitap Bölümü	Girişimcilik ve Kobiler	Türkçe	Tolga, Özge; Yesugey, Selda	Ulusal		
Makale	SEYAHAT ACENTELERİ AÇISINDAN BİRGİ'NİN TURİZM POTANSİYELİ	Türkçe	Yrd.Doç.Dr. Aytuğ Arslan & Yrd.Doç.Dr.Nazım Çokişler	Uluslararası	Eurasian Academy of Sciences Social Science Pages 330-338	Alan indeksli
Makale	Sürdürülebilir Kalkınma Kavramına Getirilen Eleştiriler	Türkçe	Yrd.Doç.Dr.Nazım Çokişler & Ar.Gör.Dr.Elvan Çokişler	Uluslararası	Uluslararası Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi - IJCTR 1(1) ss. 1-7	
Bildiri	Turizm Rehberliği Eğitiminde Çeyrek Asırdır Değişmeyen Parçalanmış Yapı Sorunu	Türkçe	Yrd.Doç.Dr.Nazım Çokişler	Ulusal	3.Turizm Şurası ss.322-333	
Bildiri	SEYAHAT ACENTELERİ AÇISINDAN BİRGİ'NİN TURİZM POTANSİYELİ	Türkçe	Yrd.Doç.Dr. Aytuğ Arslan & Yrd.Doç.Dr.Nazım Çokişler	Uluslararası	Uluslararası Turizm ve Kültürel Miras Kongresi s.40 Özet	
Kitap Bölümü	Turizm İşletmelerinde Bilişim Sistemleri	Türkçe	Mehmet Emre GÜLER	Ulusal	Detay Yayıncılık, ISBN:9786052323052,	

Makale	Tourist Guides Perceptions on Gastronomic Tourism in Turkey	İngilizce	Feray İRGÜLER, Mehmet Emre GÜLER	Uluslararası		Uluslararası Alan İndeksleri
Makale,	Visual Sense of the Cities and the Impact on Tourism: Case of Izmir	İngilizce	Ö. Sarıbaş, S. Kömürcü, M.E. Güler	Uluslararası	International Journal Of Social Sciences And Humanity Studies	Uluslararası Alan İndeksleri
Makale	Role of Competencies in Employee Selection Function: A Fuzzy Analytical Hierarchy Process Approach	İngilizce	Evrin MAYATÜRK AKYOL, Mehmet Emre GÜLER	Uluslararası	Ege Acedemic Review	Uluslararası Alan İndeksleri
Makale	Psikolojik Güçlendirme İle Örgütsel Vatandaşlık Davranışının İlişkisi ve Demografik Değişkenlere Göre Farklılıkları: İzmir Şehir Merkezindeki Konaklama İşletmelerinde Bir Araştırma	Türkçe	Fatih ÇAVUŞOĞLU, Mehmet Emre GÜLER	Ulusal	Seyahat ve Otel İşletmeciliği	Uluslararası Alan İndeksleri
Makale	Türkiye’de Muhafazakâr Değerler Bağlamında Turizm Ve Tatil Algısındaki Değişme	Türkçe	Levent YILMAZ, Mehmet Emre GÜLER	Ulusal	International Journal Of Contemporary Tourism Research	Diğer İndeksler
Makale	Trt Geleneksel Türk Halk Müziği Repertuarı Ezgilerinin Usül Ve Metronom Eksikliği Yönünden İncelenmesi	Türkçe	Serkan Çelik	Uluslararası	Journal of the Human and Social Science Researches	Uluslararası Alan İndeksleri
Makale	Türk Kültüründe Geçmisten Günümüze “Davul”	Türkçe	Serkan Çelik	Uluslararası	Uluslararası Hakemli Müzik Araştırmaları Dergisi (UHMAD)	Uluslararası Alan İndeksleri
Bildiri	”Geçmisten Günümüze İzmirde Müzik	Türkçe	Serkan Çelik	Uluslararası,	Uluslararası Sempozyum From Past to Present Izmir	
Bildiri	The Effect of Music Therapy Carried Out To the Patients with Coronary Artery Disease before the Invasive Procedure on	İngilizce	Oyur Çelik Gülay, Güzelçiçek Alev, Çelik Serkan	Uluslararası, Özet Bildiri/Poster	2. ULUSLARARASI 10. ulusal Türk Cerrahi ve Ameliyathane Hemsireliği kongresi	

Pain, Anxiety, and Vital Signs: A Randomized Controlled Study						
---------------------------------------------------------------	--	--	--	--	--	--

**Tablo 57 Kitap Yayınları**

<b>Türü</b>	<b>Adı</b>	<b>Yayın Sahibi</b>
<b>Telif</b>		
<b>Çeviri</b>		
<b>Editör</b>	Turizm İşletmeciliği: Endüstriyel ve Yönetmel Boyutlar	<b>Akbaba, A., Z. Öter, M.E. Güler, V. Altıntaş</b>
	Turizm İşletmeciliği: Endüstriyel ve Yönetmel Boyutlar	<b>Akbaba, A., Z. Öter, M.E. Güler, V. Altıntaş</b>
	Turizm İşletmeciliği: Endüstriyel ve Yönetmel Boyutlar	<b>Akbaba, A., Z. Öter, M.E. Güler, V. Altıntaş</b>
	Turizm İşletmeciliği: Endüstriyel ve Yönetmel Boyutlar	<b>Akbaba, A., Z. Öter, M.E. Güler, V. Altıntaş</b>
<b>Kitap Bölümü</b>	Turizm İşletmelerinde Toplam Kalite Yönetimi	<b>Akbaba, A</b>
	Konaklama İşletmeciliği	<b>Akbaba, A. ve Çavuşoğlu, F.</b>
	Turizm İşletmelerinde Pazarlama	<b>Yrd. Doç. Dr. Gülşah AKKUŞ</b>
	Yiyecek İçecek İşletmeciliği	<b>Yılmaz Melike, Kendirci Perihan, Yatkin Özlem</b>
	Yiyecek-İçecek İşletmeciliği	<b>Yılmaz Melike, Kendirci Perihan, Yatkin Özlem</b>
	Turizm İşletmelerinde Yatırım Proje Analizleri	<b>Yrd. Doç Dr. Seda SÜER</b>
	Turistik Etkinlikler - Festivaller- ve Hayvanlar	<b>S. Kömürçü Ö. Sarıbaş</b>
	Turizmde Genel Kavramlar	<b>Z. Öter, Ö. Sarıbaş</b>
	Turizmde Genel Kavramlar	<b>Z. Öter, Ö. Sarıbaş</b>
	Turizm İşletmelerinde İnsan Kaynakları Yönetimi	<b>Ö. Sarıbaş, S. Kömürçü, E. Günlü</b>
	Rekreasyon Yönetimi	<b>Ö. Sarıbaş</b>
	Turistik Etkinlikler - Festivaller- ve Hayvanlar	<b>S. Kömürçü Ö. Sarıbaş</b>
	Ulaştırma Sistemleri İşletmeciliği	<b>S. Kömürçü</b>
	Turizm İşletmelerinde İnsan Kaynakları Yönetimi	<b>Ö. Sarıbaş, S. Kömürçü, E. Günlü</b>
	Seyahat İşletmeciliği İçinde: Turizm İşletmeciliği: Endüstriyel ve Yönetmel Boyutlar	<b>Yrd. Doç. Dr. Nazım Çokişler</b>
	Yiyecek İçecek İşletmeciliği	<b>Melike Sakin Yılmaz, Perihan Kendirci, Özlem Yatkin</b>
	Turizm İşletmelerinde Girişimcilik ve Kobiler	<b>Tolga, Özge; Yesugey, Selda</b>
	Turizm İşletmelerinde Girişimcilik ve Kobiler	<b>Özge Tolga, Selda Yesügey</b>
	Turizm İşletmelerinde Bilişim Sistemleri	<b>M. E. Güler</b>

<b>Tablo 58 WOS Kapsamı Dışında Yayınlanan Yayınlarla İlgili Temel Bilgiler (İKÇÜ Adresli)</b>	
<b>Yayın Türü</b>	<b>2017</b>
Uluslararası Hakemli Dergilerde Yayınlanan Makale	13
Uluslararası Bilimsel Kongrelerde Sunulan Bildiri	9
Ulusal Hakemli Dergilerde Yayınlanan Makale	7
Ulusal Bilimsel Kongrelerde Sunulan Bildiri	4
Kitap Yazarlığı	1
Ulusal Kitap Editörlüğü	4
Ulusal Kitapta Bölüm	15

<b>Tablo 59 Editörlük ve Hakemlik Verileri</b>				
<b>Alt Birim Adı</b>	<b>Editörlük /Hakemlik Yapan Öğretim Üyesi Sayısı</b>	<b>Editörlük/ Hakemlik Yapılan Kitap Sayısı</b>	<b>Dergi Hakemliği Yapan Öğretim Üyesi Sayısı</b>	<b>Hakemliği Yapılan Dergi Sayısı</b>
<b>Turizm Fakültesi</b>	10		10	48
<b>TOPLAM</b>	<b>10</b>		<b>10</b>	<b>48</b>

<b>Tablo 60 Bildiriler</b>		
<b>Türü</b>	<b>2016</b>	<b>2017</b>
Uluslararası Poster Bildiri		
Uluslararası Sözlü Bildiri	5	19
Ulusal Poster Bildiri		1
Ulusal Sözlü Bildiri	2	3
<b>TOPLAM</b>	<b>7</b>	<b>23</b>

**Tablo 61 2017 Yılı Atıf Verileri**

Alt Birim Adı	WOS Kapsamındaki Dergilerde İKÇÜ Adresli Yayınlar Yapılan Atıf Sayısı	WOS Dışındaki Kapsamı Dergilerde İKÇÜ Adresli Yayınlar Yapılan Atıf Sayısı	Toplam Atıf Sayısı
Turizm Fakültesi	95	70	165

**Tablo 62 2017 Yılında Yayına Dönüştürmüş Tez Verileri**

Ana Bilim Dalı	Tez Sayısı	Yayına Dönüştürmüş Tez Sayısı
Turizm İşletmeciliği	1	1
<b>TOPLAM</b>	<b>1</b>	<b>1</b>

### 5.5. Teknolojik Üretim Faaliyetleri

**Tablo 63 2017 Yılında Yapılan Patent Başvurusu Sayısı**

Birim	Bölüm	Patent Başvurusu Yapan Adı, Soyadı	Patent Başvurusu Sayısı
<b>Turizm Fakültesi</b>	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü	Dr. Melike Yılmaz	1

**Tablo 64 2017 Yılında Tescil Edilen Patent Sayısı**

Birim	Bölüm	Patent Sahibinin Adı, Soyadı	Patent Sayısı
			<b>0</b>

### 5.6. Yönetimsel Hizmetler

Harcama birimimiz bu dönemde görev yollukları, maaş ve ekders ödemeleri, emekli kesenekleri, geçici personel ödemeleri, satın almalar, mahkeme giderleri gibi mali hizmetler gerçekleştirmiştir.

Fakültemiz idari birimi resmi yazışmalar, personel işleri, öğrenci işleri, mali işler, taşınır kayıt işlemleri, özel kalem işleri v.b faaliyetlerde bulunmuştur.

## 5.7. Ana Hizmet Alanlarını Destekleyici Diğer Hizmetler

<b>Tablo 65 Sağlanan Bursların Niteliği</b>	
<b>Bursun Niteliği</b>	<b>Öğrenci Sayısı</b>
Yemek Bursu	23
Türk Eğitim Vakfı	
Kızılay	
Kısmi Zamanlı Öğrenci çalıştırma	2
.....	
.....	
<b>TOPLAM</b>	<b>25</b>

## Staj İmkani

Fakültemiz Bölümleri öğrencilerinin 1. Sınıftan itibaren 60 gün staj zorunlulukları vardır. 2016-2017 Öğretim Yılında 57 öğrencimiz stajını başarı ile tamamlamıştır. 2017 yılında Üniversite Sektör İşbirliği Protokol İmza Töreni ve Turizm Fakültesi Kariyer Haftası Etkinlikleri kapsamında öğrencilerimizin sektörün önde gelen isimleri ile buluşmaları sağlanmıştır. Sektörün insan kaynakları müdürleri öğrencilerimize tavsiyelerde bulunmuş, staj imkanları sunmuş ve üniversitemizde ilk defa özel sektörle öğrenciler kaynaşmışlardır.

## 5.8. Başarılarımız

Lisans Programlarımız için açılan öğrenci kontenjanlarına kayıt olmada doluluk oranı %100 dür. 2017 YGS sınavında Turizm İşletmeciliği 5, Gastronomi ve Mutfak Sanatları ve Turizm Rehberliği programları 4. sırada tercih edilmiştir. Ülkemizde sadece fakültemiz bünyesinde Turizm İşletmeciliği Lisans, Yüksek Lisans ve Doktora programlarının tamamı %100 İngilizce olarak açılmıştır. Kontenjanların tamamı dolmaktadır.

Fakültemiz Uluslararası Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi yayın Hayatına başlamıştır. 2017 Yılında Fakültemiz Öğretim Üyelerini yazdığı Turizm İşletmeciliği Endüstriyel ve Yönetimsel Boyutlar kitabı yayınlanmıştır.

## 6. Yönetim ve İç Kontrol Sistemi

Turizm Fakültesi atama süreçlerinde YÖK'ün belirlediği kriterlere ve atama takvimine riayet ederek gerekli yazışmaları ve komisyonları oluşturmaktadır. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün uygulama derslerinde kullanılan malzemeler fakülte bütçemizin ilgili kaleminden haftalık olarak satın alma süreçlerine uygun bir şekilde periyodik olarak işlemektedir.

Maaş ve Ekders ödemeleri, Maliye Bakanlığının ilgili kanunlarına göre KBS üzerinden veriler girilerek gerçekleştirilmektedir.

Öğrenci işleri, personel işleri ile ilgili yazışmalar UBYS üzerinden sistemli bir şekilde yapılmaktadır. Personel özlük dosyaları standart dosya planına göre düzenlenmektedir.

İç kontrol ile ilgili belirli periyotlarda toplantılar güncel olarak yapılmaktadır. Yapılan tüm toplantı ve eğitimlerin kaydı gereken şekilde tutulmaktadır. Yapılan son İç Tetkik sonucunda Fakültemizde herhangi bir olumsuzluğa rastlanmamıştır.

#### **D. Diğer Hususlar**



## II. AMAÇ ve HEDEFLER

### A. İdarenin Amaç ve Hedefleri

İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi Turizm Fakültesi'nin misyonu, vizyonu ve temel değerleri doğrultusunda belirlemiş olduğu Stratejik Hedefler temel başlıklar halinde aşağıdaki gibidir.

Stratejik Amaçlar		Stratejik Hedefler	
Stratejik Amaç-1	Sürdürülebilir Uluslararası Standartlarda Eğitim-Öğretim Vermek	Hedef-1	Eğitim-öğretim programlarının geliştirilmesi
		Hedef-2	Öğretim kalitesinin artırılması
		Hedef-3	Eğitimde uluslararası işbirliğinin sağlanması
		Hedef-4	Öğrenciye yönelik hizmetlerin geliştirilmesi
Stratejik Amaç-2	Bilimsel Araştırma Stratejilerini desteklemek, bilime katkı sağlayacak bilgiyi üretmek ve ileri teknoloji geliştirmek	Hedef-1	Fakültenin bilimsel yayın sayısı ve içeriğinin yükseltilmesi
		Hedef-2	Bilimsel yayın kalitesinin artırılması
		Hedef-3	Yurtiçi ve yurtdışı ortak araştırmaların artırılması
Stratejik Amaç-3	Altyapı Stratejileri Oluşturmak	Hedef-1	Altyapı eksiklerinin giderilmesi (oda, atölye vb.)
		Hedef-2	Donanım eksiklerinin giderilmesi (mesleki uygulamaya yönelik yazılım, otomasyon)
Stratejik Amaç-4	İnsan kaynakları stratejileri oluşturmak	Hedef-1	Personelin nicelik ve nitelik yönünden geliştirilmesi
		Hedef-2	Çalışma hayatı kalitesinin artırılması
Stratejik Amaç-5	Çevre ve sosyal sorumluluk stratejileri oluşturmak	Hedef-1	Çevreye duyarlı yönetim anlayışının geliştirilmesi
		Hedef-2	Çalışanların ve öğrencilerin çevre konusunda eğitilmesi
		Hedef-3	Çevre ile ilgili kulüplerle aktif işbirliği
Stratejik Amaç-6	Tanıtım ve halkla ilişkiler stratejileri oluşturmak	Hedef-1	Fakülte imajının geliştirilmesi
		Hedef-2	Potansiyel fakülte öğrencilerine etkin tanıtım yapılması
		Hedef-3	Paydaşlarla ilişkilerin geliştirilmesi

## **B. Temel Politikalar ve Öncelikler**

## **C. Diğer Hususlar**

### III. FAALİYETLERE İLİŞKİN BİLGİ VE DEĞERLENDİRMELER

#### A. Mali Bilgiler

##### 1. Bütçe Uygulama Sonuçları

##### 1.1. Bütçe Giderleri

<b>Tablo 66 Bütçe Giderleri</b>					
<b>Türü</b>	<b>Başlangıç Ödeneği</b>	<b>Eklene Ödenek</b>	<b>Harcama</b>	<b>Fark</b>	<b>Gerçekleşme Oranı (%)</b>
01-Personel Giderleri	3111000	17600	1367000	1761000	56
02-Sosyal Güvenlik Kurumlarına Devlet Primi Giderleri	371500	7400	217000	161900	42
03-Mal ve Hizmet Alım Giderleri	16600	8500	19000	5500	78
05-Cari Transferler					
06-Sermaye Giderleri					
<b>TOPLAM</b>	<b>3499100</b>	<b>33500</b>	<b>1603000</b>	<b>1928400</b>	<b>121</b>

##### 1.2. Bütçe Gelirleri

Fakültemizin Bütçe Geliri yoktur.

<b>Tablo 67Bütçe Gelirleri</b>					
<b>Ekonomik Kodu</b>	<b>Türü</b>	<b>Planlanan</b>	<b>Gerçekleşen</b>	<b>Fark</b>	<b>Gerçekleşme Oranı (%)</b>
<b>TOPLAM</b>					

##### 2. Temel Mali Tablolara İlişkin Açıklamalar

##### 3. Mali Denetim Sonuçları

a. Harcama Öncesi Mali Kontrol

<b>Tablo 68 Ön Mali Kontrol Verileri</b>			
<b>Kontrolün Konusu</b>	<b>Kontrole Gönderilen Dosya Sayısı</b>	<b>Uygun Görüş Verilen Dosya Sayısı</b>	<b>Uygun Görüş Verilmeyen Dosya Sayısı</b>
<b>Yapım İşi</b>			
<b>Mal Alımı</b>	29	29	
<b>Hizmet Alımı</b>			
<b>Kiralama İhalesi</b>			
<b>Yan Ödeme Cetveli Vizesi</b>			
.....			
<b>TOPLAM</b>	<b>29</b>	<b>29</b>	

b. Harcama Sonrası İç Denetim

c. Dış Denetim

4. Diğer Hususlar

## B. Performans Bilgileri

### 1. Faaliyet ve Proje Bilgileri

#### 1.1. Faaliyet Bilgileri

#### 1.2. Proje Bilgileri

Tablo 69 Bilimsel Araştırma Proje Sayısı					
Proje Türü	2017				
	Önceki Yılda Devreden Proje	Yıl İçinde Eklenen Proje	Toplam	Yıl İçinde Tamamlanan Proje	Toplam Proje Bütçesi (TL)
Kalkınma Bakanlığı					
TÜBİTAK	1		1		337.000,00
Avrupa Birliği					
Bilimsel Araştırma Projeleri (BAP)	2		2		5.600,00
KOSGEB					2.360,00
İZKA					
SANTEZ					
Diğer					
<b>TOPLAM</b>	<b>3</b>		<b>3</b>		<b>344.960,00</b>

Tablo 70 Bilimsel Araştırma Proje Bütçe Gerçekleşmeleri		
Proje Türü	Proje Bütçesi (Yıllar İtibariyle Gerçekleşme Durumu)	
	2016	2017
Kalkınma Bakanlığı		
TÜBİTAK	148,100,00	141,500,00
AB		
BAP		
KOSGEB		
İZKA		
Diğer		
<b>TOPLAM</b>		

**Tablo 71 Bilimsel Araştırma Projeleri Listesi**

Sıra No	Yıl	Proje Türü (*)	Proje Adı	Proje Yürütücüsü	Proje Bütçesi (TL)	Harcanan (TL)	Proje Süresi	Bölüm / Anabilim Dalı	Proje Başlama Tarihi	Proje Bitiş Tarihi
1	2017	BAP	Yükseköğretim Düzeyindeki Turizm Eğitime Toplu Bir Bakış	Yrd.Doç.Dr. Nazım Çokişler	2.360 TL		1 yıl	Turizm Rehberliği	Ekim-2017	Ekim-2018
2	2017	BAP	Çalışanların İşe Karşı Duygu Durumlarının Sternberg'in Aşk Kuramıyla Belirlenmesi: Beş Yıldızlı Konaklama İşletmelerinde Bir Araştırma	Doç .Dr. Mehmet Emre Güler	5,600 TL		2 yıl	Turizm İşletmeciliği	2017	Haziran-2018
<b>TOPLAM</b>					<b>7,960</b>					

*(\*) BAP, TUBITAK, SANTEZ ve Diğer Projeler*

### 1.3. Diğer Faaliyet Bilgileri

<b>Tablo 72 Hizmet, Bilim-Sanat, Teşvik ve Grup Başarı Ödülleri</b>	
<b>Ödül Türü</b>	<b>2017</b>
Bilim Ödülü	
Bilimde Hizmet Ödülü	
Bilimde Teşvik Ödülü	
Sanat Ödülü	
Sanatta Hizmet Ödülü	
Sanatta Teşvik Ödülü	
Araştırma Başarı Ödülü (Grup)	
<b>TOPLAM</b>	<b>0</b>

<b>Tablo 73 Yurtiçi ve Yurtdışı Kongre Katılım Desteği</b>			
<b>Türü</b>	<b>Desteklenen Kişi Sayısı</b>	<b>Destek Tutarı (TL)</b>	<b>Genel Toplam (TL)</b>
<b>Yurtiçi Kongre</b>			
<b>Yurtdışı Kongre</b>			
<b>TOPLAM</b>			

<b>Tablo 74 Doktora ve Yüksek Lisans Tezleri</b>					
<b>Programın Adı</b>	<b>Tezin Türü (Doktora/Yüksek Lisans)</b>	<b>Tezin Adı</b>	<b>Öğrencinin Adı</b>	<b>Tez Yöneticisi</b>	<b>Tezin Durumu</b>
Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı	Yüksek Lisans	Konaklama İşletmelerinde Yiyecek İçecek Bölümü Çalışanlarının İş Doyumu İle Tükenmişlik Düzeyi: Kuşadası'nda Faaliyet Gösteren 5 Yıldızlı Konaklama İşletmelerine Yönelik Bir Uygulama	Özlem Yatkın	Dr. Melike Yılmaz	Tamamlandı



**2. Performans Sonuçları Tablosu**

**3. Performans Sonuçlarının Değerlendirilmesi**

**4. Performans Bilgi Sisteminin Değerlendirilmesi**

**5. Diğer Hususlar**

## IV. KURUMSAL KABİLİYET ve KAPASİTENİN DEĞERLENDİRİLMESİ

### A. Üstünlükler

### A. Üstünlükler

#### Üstünlüklerimiz;

- Fakültenin kampüste yer alması nedeniyle kampüsün imkanlarından yararlanması
  - İzmir’de kurulması nedeniyle kalifiye işgücü bulma potansiyelinin olması
  - Akademik personelin nitelikli olması.
  - Yabancı uyruklu öğretim üye-elemanı çalıştırılıyor olması
  - Öğretim üyelerinin %90 nın yabancı dil yeterliliğinin olması
  - Türkiye’de ilk kez İngilizce Turizm İşletmeciliği Doktora Programının hayata geçirilmiş olması.
  - Türkiye’de ilk kez Turizm Fakültesi’ne bağlı Döner Sermaye İşletme Biriminin faaliyete geçirilmiş olması.
  - 2017 Yılında Fakültemiz Öğretim Üyelerini yazdığı Turizm İşletmeciliği Endüstriyel ve Yönetmel Boyutlar kitabı yayınlanmıştır.
  - Fakültemiz Uluslararası Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi yayın Hayatına başlamıştır.
- Uygulama mutfağı, uygulama restoranı, uygulama konuk evi gibi bir çok turizm okulunda bulunmayan fiziksel olanakların tamamlanmış ve uygulamalı eğitim altyapısının öğrenci ve yerel halk için hazırlanmış olması

#### Fırsatlarımız;

- Fakülte olarak YÖK’ün çizmiş olduğu projeksiyona uygun uluslararasılaşma sürecinin uyguluyor olmamız.
- Üniversitelerde uygulamalı eğitimin yaygınlaştırılması ve nitelikli istihdama verilen önem nedeniyle gelecekte Fakültenin eğitim olanaklarının değer kazanması.
- Türkiye’nin uluslararası turizmde öneminin artması ve turizme olan desteğin devlet politikası olarak desteklenmesi.

#### Fırsatlarımız;

### B. Zayıflıklar

### B. Zayıflıklar

#### Zayıf yönlerimiz;

- Fakültemizin uygulama otelinin olmaması
- Fakültenin ve kampüsün yaşadığı ulaşım sorunlarının tam anlamıyla çözülmemiş olması
- Rekreasyon Yönetimi Bölümünün akademik yapılanmasının tamamlanmamış olması
- Turizm Rehberliği Bölümünün yabancı dil puanı ile öğrenci alırken eğitim dilinin Türkçe olması.

## **Tehditlerimiz;**

- YÖK tarafından yeni getirilen lisansüstü eğitim kriterleri düzenlemesinin 2017 yılına kadar programların yeterliliği konusunu tehdit etmesi
- Uygulama Mutfağı ve Konukevinde yardımcı Personel eksikliğinin hizmet kalitesini azaltma ihtimali.
- DEÜ Reha Midilli Turizm Otelcilik YO, Foça Turizm fakültesinin öğrenci almış olması.

## **C. Değerlendirmeler**

Fakültemiz Temmuz 2010 tarihi itibari ile kurulmuş kısa sürede fiziki ve akademik yapılanmasını tamamlayarak eğitim ve öğretime başlamıştır.

2011-2012 Eğitim ve Öğretim yılında Turizm İşletmeciliği Anabilim dalında Lisans ve Yüksek Lisans öğrencileri ile eğitim ve öğretime başlamıştır. 2012-2013 Eğitim ve Öğretim yılında turizm işletmeciliği ve turizm rehberliği bölümlerine öğrenci alınmaya başlanmıştır. 2015 yılında Gastronomi ve Mutfak Sanatları %100 İngilizce Lisans Programı ilk öğrencilerini almıştır.

2017 yılında Fakültemizde Turizm İşletmeciliği, Turizm Rehberliği, Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümlerinde kadrolu 12 öğretim üyesi ve 2 araştırma görevlisi; 2547 Sayılı Kanun 2547 Sayılı Yüksek Öğretim Kanunu 31. Maddesine göre dışarıdan görevlendirilen 6 öğretim elemanı ile eğitim öğretim faaliyetleri gerçekleştirilmiştir. Fakültemizin Avrupa'da 16 farklı Üniversite ile Erasmus antlaşması mevcuttur. 2017 yılında 4 öğrencimiz gönderilmiştir. Fakültemizden 2 öğretim üyesi Erasmus kapsamında yurt dışında ders vermiştir.

Lisans Programlarımız için açılan öğrenci kontenjanlarına kayıt olmada doluluk oranı %100 dür. 2017 YGS sınavında Turizm İşletmeciliği 5, Gastronomi ve Mutfak Sanatları ve Turizm Rehberliği programları 4. sırada tercih edilmiştir. Ülkemizde sadece fakültemiz bünyesinde Turizm İşletmeciliği Lisans, Yüksek Lisans ve Doktora programlarının tamamı %100 İngilizce olarak açılmıştır. Kontenjanların tamamı dolmaktadır.

Lisansüstü programlarımızda Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalında Tezli Türkçe Yüksek Lisans, Tezsiz Türkçe Yüksek Lisans (ikinci öğretim), Tezli İngilizce Yüksek Lisans ve İngilizce Doktora programları faal durumdadır. İngilizce Doktora programı Türkiye'de sadece Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalında bulunmaktadır. Lisansüstü programlarda toplam 102 öğrencimiz eğitime devam etmektedir.

Rektörlük bünyesinde desteklenen projelerin artırılmasına çalışılacaktır. Lisansüstü tezlerin, "bilimsel araştırma projesi" olarak rektörlüğe sunulması için öğretim üyelerinin teşvik edilmesi sayesinde, üniversitemizin araştırma fonlarından desteklenecek proje sayısı artırılabilir. Böylece lisansüstü çalışmaların daha etkin bir şekilde tamamlanması ve olabildiğince fazla sayıda tezin uygulamaya aktarılmasının yolu açılacaktır.

Fakülte dergisi bu yıl ilk defa uluslararası endeksli dergilerden olarak çıkartılmış, gelecek yıl bu tarz faaliyetlerin artırılması kararlaştırılmıştır.

Akademik kadromuzun temel amacı; eğitim ve öğretimde kaliteyi yakalamak, aynı zamanda kendi akademik gelişimlerinin en üst düzeyde olması ve bu gelişimlerin eğitime en iyi performansla yansıtılmasıdır. Fakültemiz için her zaman önemli bir hedef Kaliteli bilimsel çalışmaların yapılması ve ulusal/uluslar arası düzeyde paylaşılması, yayınlanmasıdır. Akademik bilginin Turizm alanındaki uygulamalara aktarılması için; akademik kadromuzun

her açıdan desteklenmesi adına hem üniversitemizin hem de ulusal ve uluslar arası araştırma destekleme kurumlarının imkanlarından yararlandırılması planlanmaktadır. Aynı zamanda akademik personelimiz gerek bilimsel alt yapının kurulması gerekse lokal çalışmaların gerçekleştirilebilmesi amacıyla; İzmir Katip Çelebi Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri, ulusal (TÜBİTAK, SANTEZ, Kalkınma Ajansları vs) ve uluslararası (AB) projelerin hazırlanması konularında da teşvik edilecektir.

Dört yıllık periyotlarla Fakültenin iç paydaşları (fakülte akademik ve idari personel, öğrenciler) ve dış paydaşlarından (hizmet alanlar, stratejik ortaklar, mezunlar) geri bildirim ve değerlendirmelerin alınarak, belirlenen amaç ve hedeflere ulaşma düzeyinin gözden geçirilmesi planlanmaktadır.

## V. ÖNERİ VE TEDBİRLER

Üniversitemiz Stratejik Planı'nın uygulanması ve stratejik yönetimin tüm birimlerde gerçekleştirilmesi için, üst yönetim, birim yöneticileri ve ilgili kurulların "katılımcılığı" artıran bir anlayışla çalışması gerekmektedir. Bu amaçla eğitim ve uygulama takip çalışmalarının sürekliliği sağlanmalı ve tüm yapılan çalışmaların Üniversite Senatosu'nda ve birim yönetim kurullarında düzenli şekilde değerlendirilmesinin yapılması sağlanmalıdır. Performans esaslı bütçenin her birime yayılması için gerekli hazırlıklar yapılmalıdır. Kalite yönetim sistemi çalışmalar esnasında stratejik planın her birimde uygulanması ve takip edilmesi öncelikli hedef haline getirilmeli; stratejik planın altı temel alanı (1. Daha Etkin Çalışan Bir Örgütsel Yapının Oluşturulması, 2. Kurumsal Kimliğin ve Motivasyonun Güçlendirilmesi, 3. Eğitimin ve Öğretimin Yapısının Geliştirilmesi, 4. Bilimsel Araştırmaların Geliştirilmesi, 5. Kaynak Geliştirme, 6. İşbirlikleri ve Kurumsal İmaj) altında belirlenen hedef ve faaliyetlerin hangisinin ve ne kadarının hangi birimlerce yürütüleceği belirlenmelidir.

Üniversitemizin Stratejik planında hedeflenen eğitim öğretim alt yapısının geliştirilmesi için fiziki alt yapı, araç ve gereç imkanlarının geliştirilmesine hız verilmelidir. Stratejik amaçlarımızı güncelleyerek ve yönetim mevzuatını da buna uygun hale getirerek amaçlarımıza yönelik hedeflerimizi gerçekleştirip dünya üniversitesi olma yolunda hızla ilerlemeye devam edeceğiz.

Birimlerin araştırma alt yapısı desteklenmelidir. Stratejik planın hedef, performans göstergesi ve faaliyet ve projelerinin birimler düzeyinde izlenmesi için web temelli stratejik yönetim takip sistemi programının yürürlüğe sokulması çalışmaların takibini kolaylaştıracaktır.

**EK**

### **İÇ KONTROL GÜVENCE BEYANI**

Harcama yetkilisi olarak yetkim dahilinde;

Bu raporda yer alan bilgilerin güvenilir, tam ve doğru olduğunu beyan ederim.

Bu raporda açıklanan faaliyetler için idare bütçesinden harcama birimimize tahsis edilmiş kaynakların etkili, ekonomik ve verimli bir şekilde kullanıldığını, görev ve yetki alanım çerçevesinde iç kontrol sisteminin idari ve mali kararlar ile bunlara ilişkin işlemlerin yasallık ve düzenliliği hususunda yeterli güvenceyi sağladığını ve harcama birimimizde süreç kontrolünün etkin olarak uygulandığını bildiririm.

Bu güvence, harcama yetkilisi olarak sahip olduğum bilgi ve değerlendirmeler, iç kontroller, iç denetçi raporları ile Sayıştay raporları gibi bilgim dâhilindeki hususlara dayanmaktadır.

[1]

Burada raporlanmayan, idarenin menfaatlerine zarar veren herhangi bir husus hakkında bilgim olmadığını beyan ederim. [2] (İzmir 13.02.2018)

İmza

Atila AKBABA

Dekan

---

<sup>[1]</sup> Yıl içinde harcama yetkilisi değişmişse buraya “benden önceki harcama yetkilisi/yetkililerinden almış olduğum bilgiler” ibaresi de eklenir.

<sup>[2]</sup> Harcama yetkilisinin herhangi bir çekincesi varsa bunlar liste olarak bu beyana eklenir ve beyanın bu çekincelerle birlikte dikkate alınması gerektiği belirtilir.