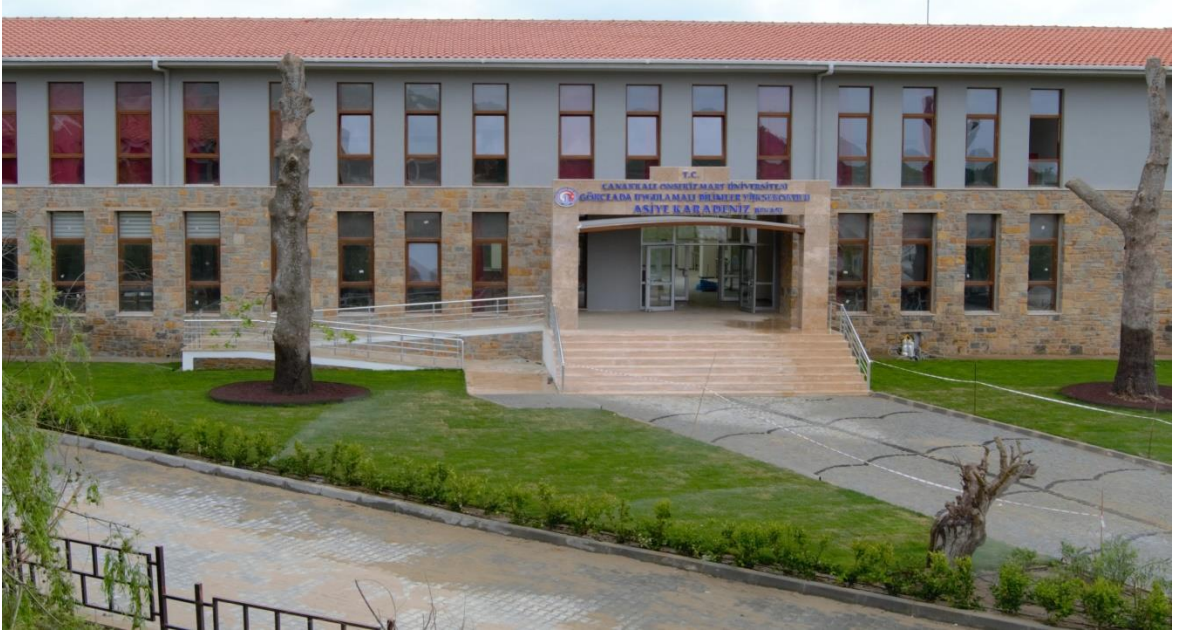




**Ç.O.M.Ü.**

**GÖKÇEADA UYGULAMALI BİLİMLER YÜKSEKOKULU**



**2019 FAALİYET RAPORU**

Ocak, 2020

**ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ**  
**GÖKÇEADA UYGULAMALI BİLİMLER YÜKSEKOKULU**

**2019 FAALİYET RAPORU**

**İÇİNDEKİLER**

ÜST YÖNETİCİ SUNUŞU.....	1
I- GENEL BİLGİLER.....	2
A- Misyon ve Vizyon.....	4
B- Yetki, Görev ve Sorumluluklar.....	4
C- İdareye İlişkin Bilgiler.....	4
1- Fiziksel Yapı.....	4
2- Örgüt Yapısı.....	6
3- Bilgi ve Teknolojik Kaynaklar .....	9
4- İnsan Kaynakları .....	10
5- Sunulan Hizmetler .....	12
6- Yönetim ve İç Kontrol Sistemi .....	13
II- AMAÇ ve HEDEFLER .....	14
A- İdarenin Amaç ve Hedefleri .....	14
III- FAALİYETLERE İLİŞKİN BİLGİ VE DEĞERLENDİRMELER .....	15
A- Mali Bilgiler .....	15
1- Bütçe Giderleri.....	15
2- Bütçe Gelirleri.....	15
B- Performans Bilgileri .....	16
1- Faaliyet ve Proje Bilgileri .....	16
2- Performans Sonuçları Tablosu .....	17
3- Performans Sonuçlarının Değerlendirilmesi .....	17
4- Performans Bilgi Sisteminin Değerlendirilmesi .....	17
5- Diğer Hususlar .....	18
IV- KURUMSAL KABİLİYET ve KAPASİTENİN DEĞERLENDİRİLMESİ .....	18
A- Üstünlükler .....	18
B- Zayıflıklar .....	18
V- ÖNERİ VE TEDBİRLER .....	19
SONUÇ .....	20
İÇ KONTROL GÜVENCE BEYANI .....	21

## SUNUŐ

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesine bağlı Yüksekokulumuzda hali hazırda açık durumda olan 3 bölüm bulunmaktadır. Fakat öğretim üyesi eksikliği nedeni ile yalnızca 1 bölümümüz öğrenci almaktadır. Ayrıca 1 bölümümüz 18/01/2017 tarihli YÖK Yürütme Kurulu Kararı ile kapatıldı ve öğrenci alımı durduruldu ve 07/11/2018 tarihli YÖK Yürütme Kurulu Kararı ile aktif olarak bulunmayan 3 bölümümüzde kapatılmıştır. Bu iki bölümümüzde toplam 276 adet öğrenci bulunmaktadır. 9 adeti öğretim üyesi olmak üzere bünyemizde toplam 14 öğretim elemanı görev yapmaktadır.

Raporda ifade edilen misyon ve vizyon hedeflerimiz ileride Yüksekokulumuzu en iyiler arasına katmak için planlanmıştır. Öğrencilerimize kaliteli bir eğitim vererek özgüvenleri tam kalifiye elemanlar yetiştirmek en büyük misyonumuzdur.

Bilgilerinize arz ederim.  
Saygılarımla,

Öğr.Gör.Cahit AKKAYA  
Yüksekokul Müdürü

**ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ**  
**Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu**

**2019 FAALİYET RAPORU**

**1. GENEL BİLGİLER**

**A) Tanıtım, Misyon-Vizyon**

Gökçeada 285.5 km<sup>2</sup> lik bir alan üzerindedir. Çevresi 46 deniz mili olup, boy ve en olarak 16x5 deniz mili boyutlarındadır. Gelibolu yarımadasına 11, Limni'ye 10, Semadirek adasına 12 mil uzaklıktadır. Gökçeada'ya ulaşım, en yakın yer olan Kabatepe limanına 14 deniz mili uzaklıktaki limandan sağlanmaktadır.

Gökçeada; doğal güzellikleriyle efsanelere konu olmuş, tarihe tanıklık etmiş, farklı kültürlerin bir arada yaşadığı, Ege Denizi'nin kuzeyinde, Türkiye'nin en büyük adasıdır. Ada, çevresindeki koylarda bir yandan kumsalları oluştururken, bir yandan da kıyı şeridiyle balık türlerinin harmonisini tanıtan doğal bir akvaryumdur. Sörf ve sualtı dünyasını keşfetme imkânı sunan Gökçeada; kekik balı, dibek kahvesi, organik bitkisel ve hayvansal ürünleriyle de ünlüdür. Gökçeada yöredeki turizm potansiyeli ve Cittaslow (sakin şehir) özelliği ile dünya sahnesinde yerini almıştır.

“Çorak topraklarda bereket” tanrısı olarak adlandırılan Imbrasos'un bolluk diyarı olarak bilinen İmroz, bugünkü adıyla Gökçeada, Homeros'un İlyada destanında deniz tanrısı Poseidon'un adası olarak geçer. Gökçeada'nın iskan tarihinin ne kadar eskiye gittiğine dair kesin bilgiler bulunmamaktadır. Ada önceleri müstakil bir idare ile yönetilirken sonradan M.Ö. 500'lerde Atina şehir devletine, bir asır sonra da Delos birliğine katıldığı çeşitli kaynaklarda belirtilmiştir. Ada, Roma hakimiyeti sonrası Bizans idaresi altına girmiş, Latin istilası sırasında da Latinlerin eline geçmiştir. Bu hakimiyetin sona erişiyile yeniden Bizans topraklarına katılan ada, giderek Venedik ve Cenevizlilerin dikkatini çekmeye başlamıştır. Ege ve Karadeniz'de ticari faaliyetleri artan bu devletler, stratejik önemi bulunan adayı hakimiyetleri altına almaya çalışmışlardır. Ada, 1456 yılında Fatih Sultan Mehmet tarafından Osmanlı İmparatorluğu topraklarına katılmıştır. 471 yıl Osmanlı idaresinde kalan Gökçeada'da Türk ve Rum vatandaşlar huzur içerisinde yaşamışlar, dinlerini, örf, adet ve geleneklerini sürdürmüşlerdir. Kanuni Sultan Süleyman döneminde vakıf haline getirilen Gökçeada, Balkan Savaşı sırasında İtalyanların, I. Dünya Savaşı sırasında İngilizlerin, kısa bir

sürede Yunanlıların eline geçmiştir. Lozan Antlaşması sonucunda 22 Eylül 1923'te Türkiye Cumhuriyeti topraklarına fiilen katılmıştır. Bu tarih her yıl Gökçeada'nın kurtuluşu olarak kutlanır.

Günümüzde, mesleki beceri kazandırması, bilimsel araştırmalar yapılması, eğitilmiş nitelikli insangücü yetiştirilmesi, bilimsel bilgi üretilmesi ve üretilen bilgilerin toplumla paylaşılması açısından üniversiteler bu değişimin önemli aktörlerinden biridir. Bu aktörlerin önde gelen paydaşlarından biri de yüksekokullardır. Yüksekokulumuz iş dünyasının gereksinimlerine uygun olarak, belirli alanlarda uzmanlaşmış, o uzmanlık alanının gerektirdiği bilimsel bilgi ve uygulama becerisine sahip gençleri yetiştirmeyi hedeflemektedir.

Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu (GUBY), 26 Ağustos 2008 (Resmi Gazete'de Yayın Tarihi), 30 Temmuz 2008 (Bakanlar Kurulu Kararı) ile kurulmuş olup faaliyetlerine 2010 yılında başlamıştır. Balıkçılık Teknolojisi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları ve Turizm İşletmeciliği bölümleri mevcut olup, eğitim-öğretim faaliyetleri halen Balıkçılık Teknolojisi ve Gastronomi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümlerinde sürdürölmektedir.

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu, dünyamızın gelecekte karşılaşacağı sorunlarını yenilikçi bir eğitim anlayışıyla karşılamayı amaçlar. Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu temel misyonunu yüksek kaliteli eğitim, sorumluluk ve tartışma-çözümler uygulama olarak görür.

Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulunun bakış açısı küreseldir. Uluslararası bilimsel ve kültürel değişimleri aktif olarak destekler. Ders programları, uluslararası topluluğun talepleri ve fırsatlarına odaklıdır.

Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu'nun değerlerini; yüksek kaliteli eğitim, sorumluluk, sorunlara tartışarak-araştırarak çözümler üretme ve üretilen çözümleri uygulama oluşturmaktadır. Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu; kaliteli güncel lisans programları ve bu programlardaki pratik yönelimli ders programları, uygulama ve araştırma faaliyetleriyle bağımsız ve analitik düşünceli bireyler yetiştirmektedir.

Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu olarak misyon ve vizyonumuz aşağıda belirtilmiştir.

**Misyonumuz:** GUBY'nin misyonu yenilikçi bir eğitim anlayışı ile tartışma ve analiz yeteneğine sahip, sorumluluk bilinci gelişmiş ve alanlarında yüksek kalitede eğitim almış, işletmelerin orta ve üst düzey yönetici ihtiyacını karşılayacak insan kaynağı yetiştirmektir.

Ders programları oluşturulurken gerek uluslararası standartlar ve gerekse Türkiye'nin sektörel gereksinimleri dikkate alınmıştır. Öğretimde yabancı dil eğitimi lisans boyunca devam etmektedir. Ayrıca, genel ve özel staj programları kapsamında öğrencilerin staj yapmaları sağlanmaktadır.

**Vizyonumuz:** GUBY'nin vizyonu yenilikçi bir eğitim anlayışı ile tartışma ve analiz yeteneğine sahip, sorumluluk bilinci gelişmiş ve alanlarında yüksek kalitede eğitim almış, işletmelerin orta ve üst düzey yönetici ihtiyacını karşılayacak insan kaynağı yetiştirmektir.

## B) Yetki Görev ve Sorumluluklar

2008 yılında kurulmuş olan Yüksekokulumuzda 3 bölüm açık durumdadır. Bunlar; Balıkçılık Teknolojisi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları ve Turizm İşletmeciliği bölümleri mevcut olup, eğitim-öğretim faaliyetleri halen Balıkçılık Teknolojisi ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümlerinde sürdürülmektedir.

## C) İdareye İlişkin Bilgiler

### 1. Fiziksel Yapı

#### 1.1. Eğitim Alanları Derslikler

Eğitim Alanı	Kapasitesi 0-50	Kapasitesi 51-75	Kapasitesi 76-100	Kapasitesi 101-150	Kapasitesi 151-250	Kapasitesi 251-Üzeri
Anfi	-	-	-	-	-	-
Sınıf	10	4	-	-	-	-
Bilgisayar Lab.	1	-	-	-	-	-
Kütüphane	1					
Diğer Lab.	2	-	-	-	-	-
<b>Toplam</b>	<b>14</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>

## 1.2. Sosyal Alanlar

### 1.2.1. Kantinler ve Kafeteryalar

Kantin Sayısı : -

Kantin Alanı : -

## 1.3. Hizmet Alanları

### 1.3.1. Akademik Personel Hizmet Alanları

	Sayısı (Adet)	Alanı (m2)	Kullanan Sayısı (Kişi)
Çalışma Odası	13	235	14
Toplam	13	235	14

### 1.3.2. İdari Personel Hizmet Alanları

	Sayısı (Adet)	Alanı (m2)	Kullanan Sayısı
Servis	-	-	-
Çalışma Odası	6	90	7
Toplam	6	90	7

## 1.4. Arşiv Alanları

Arşiv Sayısı: 1

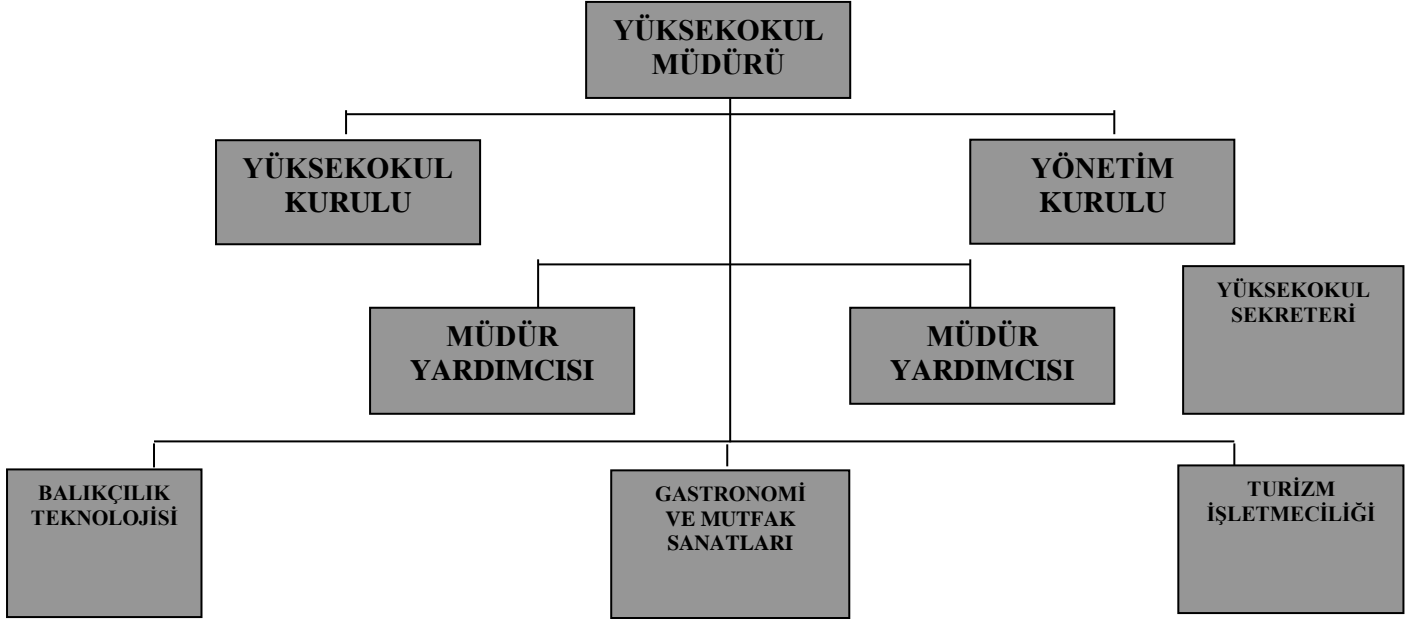
Arşiv Alanı: 33 m2

## 1.5. Atölyeler

Atölye Sayısı: -

Atölye Alanı: -

## 2. Örgüt Yapısı



### 2.1. Yüksekokul Müdürü

Doğrudan Rektör tarafından üç yıl için atanır. Yüksekokul Kurulu ve Yönetim Kurulu'na Başkanlık eder. Müdürün okulda görevli aylıklı öğretim elemanları arasında üç yıl için atayacağı en çok iki yardımcısı bulunur.

**Müdür:** Öğr.Gör.Cahit AKKAYA

**Müdür Yardımcısı:** Dr. Öğr. Üyesi Hande KANDUR

### 2.2. Yüksekokul Kurulu

Müdürün başkanlığında Müdür Yardımcıları ve okulu oluşturan bölüm başkanlarından oluşur.

Öğr. Gör. Cahit AKKAYA (Müdür, Balıkçılık Teknolojisi Bölüm Başkanı ve Turizm İşletmeciliği Bölüm Başkanı)

Dr. Öğr. Üyesi Hande KANDUR (Müdür Yardımcısı)

Dr. Öğr. Üyesi Sevan AĞDAMAR (Gastronomi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı)

Alper AKARKEN (Raportör)



### **2.3. Yüksekokul Yönetim Kurulu**

Müdürün başkanlığında, Müdür Yardımcıları ile Müdürce gösterilecek altı aday arasından yüksekokulu kurulu tarafından üç yıl için seçilecek üç öğretim elemanından oluşur.

Öğr.Gör.Cahit AKKAYA (BAŞKAN)

Dr. Öğr. Üyesi Hande KANDUR (ÜYE)

Doç. Dr. R.Cüneyt ERENOĞLU (ÜYE)

Dr. Öğr.Üyesi Mehmet ÇAVUŞOĞLU (ÜYE)

Dr. Öğr.Üyesi Mevlüt CEYLAN (ÜYE)

Alper AKARKEN (RAPORTÖR)

### **2.4. Bölüm Başkanı**

Müdürün önerisi üzerine Rektörce üç yıl için atanır. Süresi biten başkan tekrar atanabilir.

Öğr. Gör. Cahit AKKAYA (Turizm İşletmeciliği Bölüm Başkanı, Balıkçılık Teknolojisi Bölüm Başkanı)

Dr. Öğr. Üyesi Sevan AĞDAMAR (Gastronomi Bölümü Başkanı ,Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı)

#### **2.4.1. Bölümler**

##### **2.4.1.1. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü**

Yüksekokulumuz Gastronomi Bölümü isminin Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü olarak değişmesi nedeniyle; 7+1 sistemi (İşyerinde Mesleki Uygulama Eğitimi) olarak hazırlanan yeni ders programının kabulüne ve bu programın 2016-2017 Eğitim-Öğretim Yılı'ndan itibaren uygulanmasına başlanmıştır. Gastronomi alanındaki çok disiplinli incelemeler, dünyada ve ülkemizde yeni başlamıştır. Gastronomi'ye ilişkin kavramların tanımları ve bu kavramlara ilişkin araştırmalar gün geçtikçe önem kazanmaktadır. Gastronomi ve toplum, gastronomi ve ekonomi, gastronomi ve kültür, gastronomi ve politika arasındaki ilişkiler çok disiplinli bir anlayışla araştırılmaktadır.

Doğal çevre üzerindeki talepler ve bu taleplerin etkileri, gastronomi ve gıda sistemleri konusunda uzman olmayı önemli bir duruma getirmiştir. Gıdaların üretimi, işlenmesi, dağıtımı ve tüketimi konularında seçimlerimizin büyük etkisi vardır. Eğitimli gastronomlar, bu etkiyi olumlu ve verimli kılacak temel unsurlardır. Gastronomi; bizim kimlik ve kişilik duygumuzla da ilişkilidir. Gastronomi çalışmak; bizleri tarihimizle, kültürümüzle ve toplumumuzla yeniden ilişkilendirecektir. Bizlerin sürdürülebilir ve yaratıcı yeteneklerini geliştirecektir.

ÇOMÜ GUBY Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü; Türk Mutfağı'nı çok disiplinli ve Yeni Gastronomi anlayışı içinde, dünya mutfağındaki yerini de dikkate alarak araştırmayı amaçlamaktadır. Bölümün bu özelliğini belirginleştiren dersler olarak; Gastronomi, Gastronomi Araştırmaları, Gastronomi Kültürü, Türk Mutfağı, Gastronomi ve Turizm derslerini örnek verebiliriz. Öğrencilerimizin belirli alanlarda uzmanlaşmasına yönelik olarak Tematik Seçmeli Dersler (Balık, Et, Kahve ve Çay, Peynir, Şarap, Zeytin ve Zeytinyağı) ve Bölgesel Seçmeli Dersler (Fransız Mutfağı, Girit Mutfağı, İtalyan Mutfağı) bulunmaktadır. Öğrencilerimiz uzmanlık alanlarıyla ilgili olarak yurt içinde ve yurt dışında Tematik ve Bölgesel Stajlarla, uygulamaya yönelik çalışmalar yapmaktadır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü; gıda ve hizmet sektörlerine, Gastronomi Bilimleri'ne çok disiplinli ve sürdürülebilir bir yaklaşımla bakan Gastronomlar yetiştirir.

#### **2.4.1.2. Balıkçılık Teknolojisi Bölümü**

Yüksekokulumuz Balıkçılık Teknolojisi Bölümü 18/01/2017 tarihli YÖK Yürütme Kurulu Kararı ile kapanmış olup mevcut öğrenciler eğitimine devam etmektedir. Türkiye, denizlerle çevrili bir ülke olması bakımından deniz ve balıkçılıkla ilgili meslekler gün geçtikçe daha cazip hale gelmektedir. Ülkemizin artan balıkçılık kaynakları potansiyeli ile birlikte sualtı sanayisine yapılan yatırımlar, balıkçılık, işleme ve dalgıçlık gibi sektörlerde de eleman gereksinimini arttırmıştır.

Balıkçılık sektöründeki hızla gelişen teknolojilere ayak uyduracak, Avrupa Birliği'ne giriş sürecinde ve sonraki aşamalarda sektör ile teknolojiler arasında köprü görevi görecektir insan kaynakları gereksinimini en aza indirmek; balıkçılık, sanayi dalgıçlığı, balık yetiştiriciliği ve işleme sektörlerine uzman eleman yetiştirmek bu programın başlıca amacı

olacaktır. Eğitim-öğretim programında bölümü karakterize eden başlıca dersler: Balıkçılık Teknolojisine Giriş, Deniz Biyolojisi, Balıkçı Gemileri ve Donanımı, Avcılık Yöntemleri, Ağ Yapım Donam Tekniği, Dalma ve İlk Yardım, SCUBA, Balıkçılık Yönetimi, Sportif Balıkçılık, Balık Morfolojisi ve Anatomisi örnek olarak verilebilir. Bölümün bulunduğu Yüksekokulun Gökçeada gibi bir coğrafyada yerleşmiş olması, uygulamaya dönük faaliyetlerin yerine getirilmesinde önemli avantajlar sağlamaktadır.

Bölümden mezun olan öğrenciler; balıkçılık, yetiştiricilik işleme ve sanayi dalgıçlığı alanlarında uzman meslek elemanı olarak istihdam edilebileceklerdir. Özellikle deniz canlıları başta olmak üzere, tatlı su canlılarının avcılığını yapan işletmelerde de uzmanlaşmış elaman olarak istihdam edilebilecek, ayrıca bu ürünlerin ithalat-ihracat ve işlenmesi konularında çalışan işletmelerde rahatlıkla iş bulabilecek bilgi ve kapasiteye ulaşacaklardır.

Verilecek balıkadam eğitimiyle beraber, özellikle artan kafes balıkçılığı sektöründe, aranan eğitimli eleman niteliği kazanacaklardır. Balıkçılık Teknolojisi Bölümü; yukarıda verilen konularında çevreye duyarlı kalifiye teknik personelin yetiştirilmesi ve ilgili sektörlere uzman eleman gereksinimini karşılanmasını misyon edinmiştir

### 3. Bilgi ve Teknolojik Kaynaklar

#### 3.1- Bilgisayarlar

Masa üstü bilgisayar Sayısı : 26 Adet

Taşınabilir bilgisayar Sayısı : 7 Adet

#### 3.2- Diğer Bilgi ve Teknolojik Kaynaklar

Cinsi	İdari Amaçlı (Adet)	Eğitim Amaçlı (Adet)	Araştırma Amaçlı (Adet)
Projeksiyon		10	
Fotokopi makinesi		2	
Faks		1	
Fotoğraf makinesi			3
Kameralar	22		
Televizyonlar	1	1	
Tarayıcılar	1		
Mikroskoplar		5	

#### 4. İnsan Kaynakları

##### 4.1. Akademik Personel

Akademik Personel					
	Kadroların Doluluk Oranına Göre			Kadroların İstihdam Şekline Göre	
	Dolu	Boş	Toplam	Tam Zamanlı	Yarı Zamanlı
Profesör	-	-		-	-
Doçent	-		-		
Dr. Öğr. Üyesi	9	-	9	-	-
Öğretim Görevlisi Dr.	1	-	1	-	-
Öğretim Görevlisi	3	-	3	-	-
Araştırma Görevlisi	1	-	1	-	-

##### 4.2. Sözleşmeli Akademik Personel

Sözleşmeli Akademik Personel Sayısı	
Profesör	
Doçent	
Dr. Öğr. Üyesi	9
Öğretim Görevlisi Dr.	1
Öğretim Görevlisi	4
Uzman	
Okutman	
Sanatçı Öğrt. Elm.	
Sahne Uygulamacısı	
<b>Toplam</b>	<b>14</b>

##### 4.3. Akademik Personelin Yaş İtibariyle Dağılımı

Akademik Personelin Yaş İtibariyle Dağılımı						
	21-25 Yaş	26-30 Yaş	31-35 Yaş	36-40 Yaş	41-50 Yaş	51- Üzeri
Kişi Sayısı	-	1	2	7	3	1
Yüzde	-	7,15	14,30	50	21,45	7,15

#### 4.4. İdari Personel

<b>İdari Personel (Kadroların Doluluk Oranına Göre)</b>			
	Dolu	Boş	Toplam
Genel İdari Hizmetler	2	-	2
Sağlık Hizmetleri Sınıfı	-	-	-
Teknik Hizmetleri Sınıfı	-	-	-
Eğitim ve Öğretim Hizmetleri sınıfı	-	-	-
Avukatlık Hizmetleri Sınıfı.	-	-	-
Din Hizmetleri Sınıfı	-	-	-
Yardımcı Hizmetli	-	-	-
<b>Toplam</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>2</b>

#### 4.5. İdari Personelin Eğitim Durumu

<b>İdari Personelin Eğitim Durumu</b>					
	İlköğretim	Lise	Ön Lisans	Lisans	Y.L. ve Dokt.
Kişi Sayısı	-	-	1	1	-
Yüzde	-	-	50	50	-

#### 4.6. İdari Personelin Hizmet Süreleri

<b>İdari Personelin Hizmet Süresi</b>						
	1 – 3 Yıl	4 – 6 Yıl	7 – 10 Yıl	11 – 15 Yıl	16 – 20 Yıl	21 - Üzeri
Kişi Sayısı	-	-	1	-	-	1
Yüzde	-	-	50	-	-	50

#### 4.7. İdari Personelin Yaş İtibariyle Dağılımı

<b>İdari Personelin Yaş İtibariyle Dağılımı</b>						
	21-25 Yaş	26-30 Yaş	31-35 Yaş	36-40 Yaş	41-50 Yaş	51- Üzeri
Kişi Sayısı	-	-	1	0	1	
Yüzde	-	-	50	-	50	

#### 4.8. İşçiler

İşçiler (Çalıştıkları Pozisyonlara Göre)			
	Dolu	Boş	Toplam
Sürekli İşçiler	4	-	4
Vizeli Geçici İşçiler (adam/ay)	-	-	-
Vizesiz işçiler (3 Aylık)	-	-	-
<b>Toplam</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>4</b>

#### 5. Sunulan Hizmetler

##### 5.1. Eğitim Hizmetleri

##### 5.1.1. Öğrenci Sayıları

BÖLÜM ADI	2019-2020 Kontenjan	Birinci Öğretim		
		Kız	Erkek	Toplam
Gastronomi ve Mutfak Sanatları	32	20	32	52
Balıkçılık Teknolojisi				
Turizm İşletmeciliği				
<b>TOPLAM</b>	<b>32</b>	<b>20</b>	<b>32</b>	<b>52</b>

##### 5.1.2. Öğrenci Kontenjanları

Öğrenci Kontenjanları ve Doluluk Oranı				
Birimin Adı	ÖSS Kontenjanı	ÖSS sonucu Yerleşen	Boş Kalan	Doluluk Oranı
Fakülteler				
Yüksekokullar	52	52		%100
Meslek Yüksekokulları				
<b>Toplam</b>				

## **5.2. İdari Hizmetler**

### **5.2.1. Yüksekokul Sekreteri**

Yapılan her türlü idari hizmetlerin koordinasyonunu sağlar ve gerçekleştirme görevlisi olarak görevlendirilmiştir.

### **5.2.2. Yazı İşleri**

Her türlü yazışmaları, personel özlük işleri ve gelen giden evrakın takibini yapar

### **5.2.3. Öğrenci İşleri**

Öğrencilerin her türlü ders ve notlarının takibini ve özlük işlerini yapar.

### **5.2.4. Muhasebe**

Yüksekokula ait her türlü tahakkuk ile ilgili işleri yürütür.

### **5.2.5. Ayniyat**

Yüksekokulun demirbaş ve ambar işlerini yürütür.

### **5.2.6. Teknik Servis**

Okula ait teknik arıza (elektrik, kaynak vs.) işlerini yürütür.

### **5.2.7. Yardımcı Hizmetler**

Okulun her türlü temizlik, kalorifer ve bahçenin bakımını yapar.

## **5.3. Diğer Hizmetler**

Akademik ve İdari personel öğrencilerin yapmış oldukları etkinliklerde danışmanlık ve diğer destek hizmetlerinde bulunmuşlardır.

## **6. Yönetim ve İç Kontrol Sistemi**

- a.** 4734 Sayılı Kanununun 18 inci maddesine göre mal ve hizmet alımları
- b.** 4734 Sayılı Kanununun 18 inci maddesine göre yapım, onarım ve danışmanlık işlemleri
- c.** Akademik ve İdari personelin aylıklarının ödemeleri
- d.** 2914 Sayılı Yükseköğretim Personel Kanununun 11 inci maddesine göre ek ders ücretleri
- e.** Telefon görüşmelerinin tahakkuka bağlanması
- f.** Elektrik faturalarının ödenmesi
- g.** Yurt içi geçici görev yolluklarının ödenmesi
- h.** Yurt dışı geçici görev yolluğu
- ı.** Yurt içi geçici tedavi yolluğu ödenmesi
- i.** Yükseköğretim kurumlarında ikili öğretim yapılması, 2547 Sayılı Yükseköğretim Kanununun Bazı Maddelerinin Değiştirilmesi ve bu Kanuna bir ek Madde Eklenmesi Hakkında 3843 sayılı kanuna göre fazla çalışma ücreti ödemeleri

## II. AMAÇ ve HEDEFLER

### A. İdarenin Amaç ve Hedefleri

Amaçlar	Stratejik	Stratejik Hedefler
<b>Stratejik Amaç-1</b> Yüksekokulumuzun iç donanımının tamamlanması		<b>Hedef 1.</b> Altyapının güçlendirilmesi
<b>Stratejik Amaç-2</b> Öğretim elemanı açısından mevcut kadronun güçlendirilmesi		<b>Hedef-1</b> Öğretim elemanı başına düşen öğrenci sayısını standartlara uygun hale getirmek
		<b>Hedef-2</b> Akademik personelin ders yükünü hafifletmek
		<b>Hedef-3</b> Nitelikli akademisyenleri yüksekokulumuza kazandırmak
<b>Stratejik Amaç-2</b> Yüksekokulumuzun çevreyle olan ilişkilerinin geliştirilmesi		<b>Hedef-1</b> Yüksekokul çevre işbirliğinin geliştirilmesi
		<b>Hedef-2</b> Çevrenin beklentilerinin tespit edilmesi
		<b>Hedef-3</b> Beklentilere uygun projeler üretmek
<b>Stratejik Amaç-3</b> Tübitak, DPT, TÜBA araştırmaları projeleri hazırlamak		<b>Hedef-1</b> Bilimsel araştırmalara katkı yapmak
		<b>Hedef-2</b> Yöre ve ülke kalkınmasına somut katkılarda bulunmak
		<b>Hedef-3</b> Bilimsel literatüre yönelik bilgi üretmek



### III- FAALİYETLERE İLİŞKİN BİLGİ VE DEĞERLENDİRMELER

#### A- Mali Bilgiler

##### 1. Bütçe Uygulama Sonuçları

###### 1.1. Bütçe Giderleri

	2019 BÜTÇE BAŞLANGIÇ ÖDENEĞİ	2019 GERÇEKLEŞME TOPLAMI	GERÇEK ORANI
	TL	TL	%
<b>BÜTÇE GİDERLERİ TOPLAMI</b>			
<b>01 - PERSONEL GİDERLERİ</b>	1.325.650	1.325.645,62	<b>99</b>
<b>02 - SOSYAL GÜVENLİK KURUMLARINA DEVLET PRİMİ GİDERLERİ</b>	195.650	195638,63	<b>99</b>
<b>03 - MAL VE HİZMET ALIM GİDERLERİ</b>	36000	35455,78	<b>99</b>
<b>05 - CARİ TRANSFERLER</b>	-	-	-
<b>06 - SERMAYE GİDERLERİ</b>	-	-	-

###### 1.2. Bütçe Gelirleri

	2019 BÜTÇE TAHMİNİ	2019 GERÇEKLEŞME TOPLAMI	GERÇEK ORANI
	TL	TL	%
<b>BÜTÇE GELİRLERİ TOPLAMI</b>	-	-	-
<b>02 – VERGİ DIŞI GELİRLER</b>	-	-	-
<b>03 – SERMAYE GELİRLERİ</b>	-	-	-
<b>04 – ALINAN BAĞIŞ VE YARDIMLAR</b>	-	-	-

## **B- Performans Bilgileri**

### **1. Faaliyet ve Proje Bilgileri**

#### **1.1.Faaliyet Bilgileri**

<b>FAALİYET TÜRÜ</b>	<b>SAYISI</b>
Sempozyum ve Kongre	1
Konferans	1
Panel	2
Seminer	
Açık Oturum	
Söyleşi	
Tiyatro	
Konser	
Sergi	
Yarışma	
Teknik Gezi	
Eğitim Semineri	1

#### **1.2.Yayınlarla İlgili Faaliyet Bilgileri**

##### **İndekslere Giren Hakemli Dergilerde Yapılan Yayınlar**

<b>YAYIN TÜRÜ</b>	<b>SAYISI</b>
Uluslar arası Makale	6
Ulusal Makale	
Uluslar arası Bildiri	
Ulusal Bildiri	1
Kitap	

## 1.4. Proje Bilgileri

Bilimsel Araştırma Proje Sayısı					
PROJELER	2019				
	Önceki Yılda Devreden Proje	Yıl İçinde Eklenen Proje	Toplam	Yıl İçinde Tamamlanan Proje	Toplam Ödenek YTL
DPT					
TÜBİTAK	1		1		380200
A.B.					
BAP	4		4	2	58003,63
DİĞER					
TOPLAM					

### 2. Performans Sonuçları Tablosu

GEÇİCİ MADDE 2 – (1) 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 doldurulmayacaktır.

### 3. Performans Sonuçlarının Değerlendirilmesi

GEÇİCİ MADDE 2 – (1) 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 doldurulmayacaktır.

### 4. Performans Bilgi Sisteminin Değerlendirilmesi

Performans bilgileri

GEÇİCİ MADDE 2 – (1) 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 doldurulmayacaktır.

## 5. Diğer Hususlar

GEÇİCİ MADDE 2 – (1) 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 doldurulmayacaktır.

## IV. KURUMSAL KABİLİYET ve KAPASİTENİN DEĞERLENDİRİLMESİ

Bu bölümde idarelerin, teşkilat yapısı, organizasyon yeteneği, teknolojik kapasite unsurları açısından içsel durum değerlendirmesi sonuçlarına ve yıl içinde tespit edilen üstün ve zayıf yönler yer verilir.

Stratejik planı olan idareler, stratejik plan çalışmalarında kuruluş içi analiz çerçevesinde tespit ettikleri güçlü- zayıf yönleri hakkında faaliyet yılı içerisinde kaydedilen ilerlemelere ve alınan önlemlere yer verirler.

### A- Üstünlükler

- ✓ Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesinin bir birimi olmak
- ✓ Üniversite üst yönetiminin desteği

### B- Zayıflıklar

- ✓ Bilimsel Çalışma sayısının düşük olması
- ✓ Altyapı yetersizlikleri

## **V. ÖNERİ VE TEDBİRLER**

### **SORUNLAR VE ÇÖZÜM ÖNERİLERİ**

#### **1. SORUNLAR**

##### **Yönetim sorunları:**

- Yüksekokulumuzda konferans salonuna ihtiyaç vardır.

##### **Öğrenci sorunları:**

- Yüksekokulumuza ait sosyal ve kültürel tesisler bulunmamaktadır. En önemli husus spor yapabilecek herhangi bir fiziki imkânların olmamasıdır. Öğrenci etkinlikleri için gerekli (sergi salonu, spor, dans, müzik, tiyatro) tesis bulunmamaktadır.

##### **Eğitim-öğretim sorunları:**

- Eğitim gezilerinin yeterli sayıda düzenlenmemesi
- Altyapısal eksiklikler
- Öğretim elemanı eksikliği vardır.
- Yüksekokulumuzun ısıtma ve soğutma sistemleri eski ve arızalıdır. Kalorifer kazanının okulumuza taşınması gerekmektedir.
- Yüksekokulumuzun artan Gastronomi ve mutfak sanatları öğrencileri için yetersiz gelen mutfak laboratuvarı genişletilmeli, ikinci mutfak laboratuvarı oluşturulmalı
- Yüksekokulumuzun eskiyen ve çalışmayan klima sistemleri değiştirilmeli.

#### **2. ÇÖZÜM ÖNERİLERİ**

- Danışman Hocaların katkılarıyla sosyal ve kültürel faaliyet yapılmalıdır.

## SONUÇ

Günümüzde meslek kazandırması, bilimsel araştırma yapılması, eğitilmiş nitelikli insan gücü yetiştirilmesi, bilgi üretilmesi ve üretilen bilgilerin toplumla paylaşılması açılarından üniversitelerin önemi her geçen gün artmaktadır. Yaşadığımız dönemin en belirgin özelliklerinden birisi, değişimin çok hızlı yaşanmasıdır. Teknolojik, ekonomik, siyasal, toplumsal ve kültürel alanlarda yaşanan hızlı ve etkileşimli değişim, ülkeleri ve bireyleri etkilemektedir. Küreselleşme koşullarında, rekabetin arttığı ve bireyin ön plana çıktığı bilgi toplumuna geçiş her alanda görülmektedir.

Rekabet edebilmenin en önemli öğelerinden biri yapılacak işin gerektirdiği nitelikte bilgi, beceri ve deneyime sahip eğitilmiş nitelikli insan gücüdür. Kullanılan teknoloji ne kadar gelişmiş olursa olsun eğitilmiş nitelikli insan gücü olmadıkça rekabetçi olabilmek mümkün görülmemektedir. Rekabetin en önemli girdilerinden biri de bilgidir. Bu bilgi eğitilmiş nitelikli insan gücü tarafından üretilir ve üretimde kullanılır. Türkiye’de eğitilmiş nitelikli ara elemanların yetiştirildiği yer, bir Yükseköğretim kurumu olan Yüksekokullardır.

Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu olarak geliştirdiğimiz önerilerimiz uygulamaya geçirildiğinde, Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulun’daki lisans eğitim-öğretim hizmetleri daha verimli, etkili, nitelikli ve kaliteli hale gelecek, bilimsel çalışmalar ve faaliyetlerde artışlar yaşanacak, kurumsallaşacak, oluşturulan “olumlu beraberlik iklimi” daha yüksek başarı olarak yansıtacaktır.

## 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 dahilindeki hususlara dayanmaktadır.

Burada raporlanmayan, idarenin menfaatlerine zarar veren herhangi bir husus hakkında bilgim olmadığını beyan ederim.

Öğr.Gör.Cahit AKKAYA  
Yükseköğretim Müdürü