

T.C.
ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ
GÖKÇEADA UYGULAMALI BİLİMLER YÜKSEKOKULU



2021 BİRİM FAALİYET RAPORU

Çanakkale, 2021

İÇİNDEKİLER

YÖNETİCİ SUNUŞU	4
1- GENEL BİLGİLER	5
A-Misyon ve Vizyon.....	5
B-Yetki Görev ve Sorumluluklar.....	6
C-İdareye İlişkin Bilgiler.....	7
1.1. Eğitim Alanları Derslikler	7
1.2. Sosyal Alanlar	7
1.2.1. Kantinler ve Kafeteryalar	8
1.3. Hizmet Alanları	8
1.3.1. Akademik Personel Hizmet Alanları.....	8
1.3.2. İdari Personel Hizmet Alanları.....	8
1.4. Arşiv Alanları	8
1.5. Atölyeler	8
2.1. Yüksekokul Müdürü.....	9
2.2. Yüksekokul Kurulu	9
2.3. Yüksekokul Yönetim Kurulu	9
2.4. Bölüm Başkanı	10
2.4.1. Bölümler	10
3.1. Bilgisayarlar	11
3.2. Diğer Bilgi ve Teknolojik Kaynaklar	11
4.1. Akademik Personel.....	12
4.2. Sözleşmeli Akademik Personel	13
4.3. Akademik Personelin Yaş İtibariyle Dağılımı	13
4.4. İdari Personel.....	13
4.5. İdari Personelin Eğitim Durumu	13
4.6. İdari Personelin Hizmet Süreleri	13
4.7. İdari Personelin Yaş İtibariyle Dağılımı.....	13
4.8. İşçiler	14
5.1. Eğitim Hizmetleri	14
5.1.1. Öğrenci Sayıları.....	14
5.1.2. Öğrenci Kontenjanları	14

5.2. İdari Hizmetler.....	14
5.2.1. Yüksekokul Sekreteri	14
5.2.2. Yazı İşleri	14
5.2.3. Öğrenci İşleri.....	15
5.2.4. Muhasebe.....	15
5.2.6. Teknik Servis.....	15
5.2.7. Yardımcı Hizmetler	15
5.3. Diğer Hizmetler	15
II. AMAÇ ve HEDEFLER.....	16
A. İdarenin Amaç ve Hedefleri.....	16
III- FAALİYETLERE İLİŞKİN BİLGİ VE DEĞERLENDİRMELER	16
A- Mali Bilgiler.....	16
1.1. Bütçe Giderleri	16
1.2. Bütçe Gelirleri	17
B- Performans Bilgileri.....	17
1.1. Faaliyet Bilgileri.....	17
1.2. Yayınlarla İlgili Faaliyet Bilgileri	17
1.3. Üniversiteler Arasında Yapılan İkili Anlaşmalar	17
1.4. Proje Bilgileri	18
IV. KURUMSAL KABİLİYET ve KAPASİTENİN DEĞERLENDİRİLMESİ.....	18
A-Üstünlükler.....	18
B-Zayıflıklar.....	18
V. ÖNERİ VE TEDBİRLER	18
1. SORUNLAR.....	18
2. ÇÖZÜM ÖNERİLERİ.....	19

YÖNETİCİ SUNUŞU

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesine bağlı olan Yüksekokulumuzda aktif durumda olan 2 bölüm bulunmaktadır. Bu bölümler, Gastronomi ve Mutfak Sanatları ile Turizm İşletmeciliği bölümleridir. Ayrıca Balıkçılık Teknolojisi bölümü 18/01/2017 tarihli YÖK Yürütme Kurulu Kararı ile kapatılmış ve öğrenci alımı durdurulmuş olup, 07/11/2018 tarihli YÖK Yürütme Kurulu Kararı ile aktif olarak bulunmayan 3 bölüm de kapatılmıştır.

Yüksekokulumuzda toplamda 344 öğrenci bulunmaktadır. Yine Yüksekokulumuz bünyesinde 9 öğretim üyesi, 7 öğretim görevlisi ve bir araştırma görevlisi olmak üzere toplamda 17 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, nitelikli elemanlar yetiştirmek en büyük misyonumuzdur.

Bilgilerinize arz ederim.

Saygılarımla
Dr.Öğr.Üyesi Mustafa EKİCİ
Yüksekokul Müdürü

1- GENEL BİLGİLER

A-Misyon ve Vizyon

Gökçeada 285.5 km² 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 yer alan Türkiye'nin en büyük adasıdır. Ada, balık türlerinin çeşitliliği ile adeta 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 önemli bir turistik destinasyondur.

“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 iskân tarihinin ne kadar eskiye gittiğine dair kesin bilgiler bulunmamaktadır. Adanın 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 süre de Yunanlıların eline geçmiştir. Lozan Antlaşması sonucunda 22 Eylül 1923'te Türkiye Cumhuriyeti topraklarına fiilen katılmıştır. Bu tarih her yıl Gökçeada'nın kurtuluşu olarak kutlanmaktadır.

Günümüzde, mesleki beceri kazandırması, bilimsel araştırmalar yapılması, eğitilmiş nitelikli insan gücü 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 (Resmî Gazete Yayın Tarihi), 30 Temmuz 2008 (Bakanlar Kurulu Kararı) ile kurulmuş olup faaliyetlerine 2010 yılında başlamıştır. Gastronomi ve Mutfak Sanatları ile Turizm İşletmeciliği bölümleri mevcut olup, eğitim-öğretim faaliyetleri Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde sürdürülmektedir.

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

Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu'nun bakış açısı küreseldir. Uluslararası bilimsel ve kültürel değişimleri aktif olarak desteklemektedir. 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 bölümleri ve bu bölümlerdeki pratik yönelimli ders programları, uygulama ve araştırma faaliyetleriyle bağımsız ve analitik düşünceli bireyler yetiştirmektedir.

Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu'nun Misyonu;

Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu'nun misyonu yenilikçi bir eğitim anlayışı ile tartışma ve analiz yeteneğine sahip, sorumluluk bilinci gelişmiş ve alanlarında yüksek kalitede eğitim almış 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.

Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu'nun Vizyonu;

Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu'nun vizyonu; yenilikçi bir eğitim anlayışı ile çağdaş bir eğitim ve öğretim imkânı yaratmak amacıyla gerekli donanımı sağlayan, özel ve kamudaki kurum ve kuruluşlarla ve toplumla bütünleşen, içinde bulunulan bölge ve ülkenin kalkınması için alanlarında yüksek kalitede eğitim almış, işletmelerin ihtiyacını karşılayacak insan kaynağı yetiştiren bir kurum olmaktır.

B-Yetki Görev ve Sorumluluklar

2008 yılında kurulmuş olan Yüksekokulumuzda 2 bölüm açık durumdadır. Gastronomi ve Mutfak Sanatları ile Turizm İşletmeciliği bölümleri mevcut olup, eğitim- öğretim faaliyetleri Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde sürdürülmektedir.

Yönetim Kurulu

Dr. Öğr. Üyesi Mustafa EKİCİ	Başkan
Doç. Dr. Ramazan Cüneyt ERENOĞLU	Üye
Dr. Öğr. Üyesi Mehmet ÇAVUŞOĞLU	Üye
Dr. Öğr. Üyesi Mevlüt CEYLAN	Üye
Dr. Öğr. Üyesi Hande KANDUR	Üye
Alper AKARKEN	Raportör

Yüksekokul Kurulu

Dr. Öğr. Üyesi Mustafa EKİCİ	Başkan
Doç. Dr. Hakan AYYILDIZ	Üye
Dr. Öğr. Üyesi Hande KANDUR	Üye
Dr. Öğr. Üyesi Sevan AĞDAMAR	Üye
Öğr. Gör. Dr. Damla ÖZSAYIN	Üye
Alper AKARKEN	Raportör

Bölüm Başkanları

Bölüm	Başkan
Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Dr. Öğr. Üyesi Sevan AĞDAMAR
Turizm İşletmeciliği	Dr. Öğr. Üyesi Hande KANDUR
Balıkçılık Teknolojisi	Doç. Dr. Hakan AYYILDIZ
Organik Tarım İşletmeciliği	Öğr. Gör. Dr. Damla ÖZSAYIN
Kültürel Miras Yönetimi	Öğr. Gör. Dr. Damla ÖZSAYIN
Restorasyon ve Konservasyon	Öğr. Gör. Dr. Damla ÖZSAYIN

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
Anfî	-	-	-	-	-	-
Sınıf	10	4	-	-	-	-
Bilgisayar Lab.	-	-	-	-	-	-
Kütüphane	-	-	-	-	-	-
Diğer Lab.	-	-	-	-	-	-
Toplam	-	-	-	-	-	-

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 (m ²)	Kullanan Sayısı (Kişi)
Çalışma Odası	13	235	17
Toplam	13	235	17

1.3.2. İdari Personel Hizmet Alanları

	Sayısı (Adet)	Alanı (m ²)	Kullanan Sayısı (Kişi)
Servis	-	-	-
Çalışma Odası	6	90	7
Toplam	6	90	7

1.4. Arşiv Alanları

Arşiv Sayısı: 1

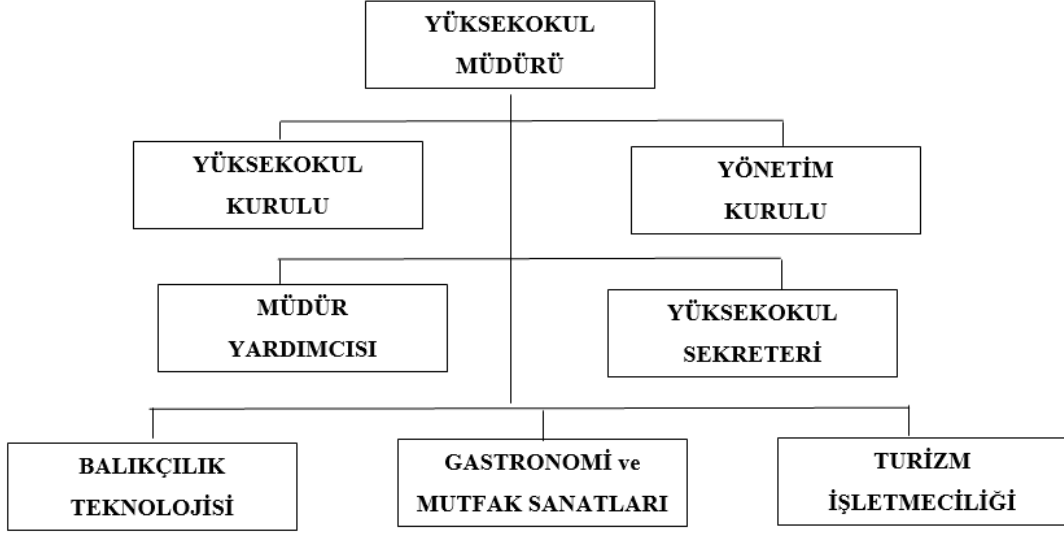
Arşiv Alanı: 15 m²

1.5. Atölyeler

Atölye Sayısı: -

Atölye Alanı: -

2. Örgüt Yapısı



2.1. Yükseköğretim Müdürü

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

Müdür: Dr. Öğr. Üyesi Mustafa EKİCİ

Müdür Yardımcısı: Dr. Öğr. Üyesi Hande KANDUR

2.2. Yükseköğretim Kurulu

Müdürün başkanlığında müdür yardımcıları ve okulu oluşturan bölüm başkanlarından oluşur.

Dr. Öğr. Üyesi Mustafa EKİCİ Müdür

Doç. Dr. Hakan AYYILDIZ (Balıkçılık Teknolojisi Bölüm Başkanı)

Dr. Öğr. Üyesi Hande KANDUR (Müdür Yardımcısı, Turizm İşletmeciliği Bölüm Başkanı)

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

Öğr. Gör. Dr. Damla ÖZSAYIN (Organik Tarım İşletmeciliği, Kültürel Miras, Restorasyon ve Konservasyon Bölüm Başkanı)

Alper AKARKEN Raportör

2.3. Yükseköğretim Yönetim Kurulu

Müdürün başkanlığında, müdür yardımcıları ile müdürce gösterilecek altı aday arasından yükseköğretim kurulu tarafından üç yıl için seçilecek üç öğretim elemanından oluşur.

Dr. Öğr. Üyesi Mustafa EKİCİ	Başkan
Doç. Dr. Ramazan Cüneyt ERENOĞLU	Üye
Dr. Öğr. Üyesi Mehmet ÇAVUŞOĞLU	Üye
Dr. Öğr. Üyesi Mevlüt CEYLAN	Üye
Dr. Öğr. Üyesi Hande KANDUR	Üye
Alper AKARKEN	Raportör

2.4. Bölüm Başkanı

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

Doç. Dr. Hakan AYYILDIZ (Balıkçılık Teknolojisi Bölüm Başkanı)

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

Dr. Öğr. Üyesi Hande KANDUR (Turizm İşletmeciliği Bölüm Başkanı)

Öğr. Gör. Dr. Damla ÖZSAYIN (Organik Tarım İşletmeciliği, Kültürel Miras, Restorasyon ve Konservasyon Bölüm Başkanı)

2.4.1. Bölümler

2.4.1.1. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

Yükseköğretim kurumumuz Gastronomi Bölümü'nün ismi 2017 yılında Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü olarak değişmiştir. Gastronomi alanındaki çok disiplinli incelemeler, Dünyada ve ülkemizde yeni başlamıştır. Gastronomiye 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.

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü; Türk Mutfağını çok disiplinli ve yeni gastronomi anlayışı içinde, dünya mutfaklarındaki yerini de dikkate alarak araştırmayı amaçlamaktadır. Bölümün bu özelliğini belirginleştiren dersler olarak; Gastronomi, Gastronomi Araştırmaları, Gastronomi Kültürü, Türk Mutfağı, Gastronomi ve Turizm dersleri örnek verilebilir. 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 Bilimlerine çok disiplinli ve sürdürülebilir bir yaklaşımla bakan “Gastronom”lar yetiştirir.

2.4.1.2. Balıkçılık Teknolojisi Bölümü

Yüksekokulumuz Balıkçılık Teknolojisi Bölümü 18/01/2017 tarihli YÖK Yürütme Kurulu Kararı ile kapanmıştır.

2.4.1.3. Turizm İşletmeciliği Bölümü

Yüksekokulumuz Turizm İşletmeciliği Bölümü aktif olup YÖK doluluk oranına ulaşamadığından öğrenci alamamaktadır.

3. Bilgi ve Teknolojik Kaynaklar

3.1. Bilgisayarlar

Masaüstü Bilgisayar Sayısı: 66 adet

Taşınabilir Bilgisayar Sayısı: 8 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

Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu bünyesinde 2021 yılında 17 akademik ve 8 idari personel bulunmakta olup 4 akademik personel başka birimlerde 13/b-4 ile görevlendirilmiş ve başka bir birimde görevli bir akademik personel de Yüksekokulumuza görevlendirilmiştir.

Sıra	Ad Soyad	Görev
1	Dr. Öğr. Üyesi Mustafa EKİCİ	Müdür
2	Dr. Öğr. Üyesi Hande KANDUR	Müdür Yardımcısı
3	Doç. Dr. Hakan AYYILDIZ	Öğretim Üyesi
4	Doç. Dr. Deniz ACARLI	Öğretim Üyesi
5	Dr. Öğr. Üyesi Aytaç ALTIN	Öğretim Üyesi
6	Dr. Öğr. Üyesi Neşe KAFA (13/b-4 ile görevlendirildi)	Öğretim Üyesi
7	Dr. Öğr. Üyesi Sevan AĞDAMAR	Öğretim Üyesi
8	Dr. Öğr. Üyesi Senem ERGAN	Öğretim Üyesi
9	Dr. Öğr. Üyesi Müesser Korkmaz (13/b-4 ile görevlendirildi)	Öğretim Üyesi
10	Öğr. Gör. Dr. Damla ÖZSAYIN	Öğretim Görevlisi
11	Öğr. Gör. Melike İdil ÖZ	Öğretim Görevlisi
12	Öğr. Gör. Özge BÜYÜK (13/b-4 ile görevlendirildi)	Öğretim Görevlisi
13	Öğr. Gör. Çilem YAVŞAN (13/b-4 ile görevlendirildi)	Öğretim Görevlisi
14	Öğr. Gör. Ufuk ATEŞ (13/b-4 ile yüksekokulumuzda görevli)	Öğretim Görevlisi
15	Öğr. Gör. Zeynep Ceren KÖSE	Öğretim Görevlisi
16	Öğr. Gör. Özkan YAZAR	Öğretim Görevlisi
17	Arş. Gör. Necati KARAKAŞ	Araştırma Görevlisi
18	Alper AKARKEN	Yüksekokul Sekreteri
19	Medet YILDIRIM	Muhasebe
20	Mahmut AY	Öğrenci İşleri
21	Rukiye ALAYLI IŞIK	Yazı İşleri
22	Songül İŞİN	Hizmetli Personel
23	Ercan PADAK	Hizmetli Personel
24	Sabri ŞAHİN	Güvenlik Görevlisi
25	Yılmaz TOKOĞLU	Kaptan

4.1. Akademik Personel

Akademik Personel					
	Kadroların Doluluk Oranlarına Göre			Kadroların İstihdam Şekline Göre	
	Dolu	Boş	Toplam	Tam Zamanlı	Yarı Zamanlı
Profesör	-	-	-	-	-
Doçent	-	-	-	-	-
Dr. Öğr. Üyesi	9	-	9	-	-
Öğretim Görevlisi	7	-	7	-	-
Araştırma Görevlisi	1	-	1	-	-

4.2. Sözleşmeli Akademik Personel

Sözleşmeli Akademik Personel Sayısı	
Profesör	-
Doçent	-
Dr. Öğr. Üyesi	9
Öğretim Görevlisi	7
Araştırma Görevlisi	1

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 ve Üzeri
Kişi Sayısı	-	-	1	9	6	1
Yüzde	-	-	%5,88	%52,95	%35,29	%5,88

4.4. İdari Personel

İdari Personel (Kadroların Doluluk Oranına Göre)			
	Dolu	Boş	Toplam
Genel İdari Hizmetler	3	-	3
Sağlık Hizmetleri Sınıfı	-	-	-
Teknik Hizmetleri Sınıfı	-	-	-
Eğitim ve Öğretim Hizmetleri Sınıfı	-	-	-
Avukatlık Hizmetleri Sınıfı	-	-	-
Din Hizmetleri Sınıfı	-	-	-
Yardımcı Hizmetli	-	-	-
Toplam	3	-	3

4.5. İdari Personelin Eğitim Durumu

İdari Personelin Eğitim Durumu					
	İlköğretim	Lise	Ön Lisans	Lisans	Y.L. ve Dokt.
Kişi Sayısı	-	-	1	2	-
Yüzde	-	-	%33,33	%66,67	-

4.6. İdari Personelin Hizmet Süreleri

İdari Personelin Hizmet Süresi						
	1-3 Yıl	4-6 Yıl	7-10 Yıl	11-15 Yıl	16-20 Yıl	21 ve Üzeri
Kişi Sayısı	-	-	-	1	-	2
Yüzde	-	-	-	%33,33	-	%66,67

4.7. İdari Personelin Yaş İtibariyle Dağılımı

İdari Personelin Yaş İtibariyle Dağılımı						
--	--	--	--	--	--	--

	21-25 Yaş	26-30 Yaş	31-35 Yaş	36-40 Yaş	41-50 Yaş	51 ve Üzeri
Kişi Sayısı	-	-	1	-	2	-
Yüzde	-	-	%33,33	-	%66,67	-

4.8. İşçiler

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

5. Sunulan Hizmetler

5.1. Eğitim Hizmetleri

5.1.1. Öğrenci Sayıları

BÖLÜM ADI	2021-2022 Kontenjan	Birinci Öğretim		
		Kız	Erkek	Toplam
Gastronomi ve Mutfak Sanatları	57	35	22	57
Balıkçılık Teknolojisi	-	-	-	-
Turizm İşletmeciliği	-	-	-	-
Toplam	57	35	22	57

5.1.2. Öğrenci Kontenjanları

Öğrenci Kontenjanları ve Doluluk Oranı				
Birimin Adı	ÖSYS Kontenjanı	ÖSYS Sonucu Yerleşen	Boş Kalan	Doluluk Oranı
Fakülteler	-	-	-	-
Yüksekokullar	57	53	4	%92,98
Meslek Yüksekokulları	-	-	-	-
Toplam	57	53	4	%92,98

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 idari personel, öğrencilerin yapmış oldukları etkinliklerde danışmanlık ve diğer destek hizmetlerinde bulunmuşlardır.

6. Yönetim ve İç Kontrol Sistemi

- a. 4734 Sayılı Kanun'un 18 inci maddesine göre mal ve hizmet alımları
- b. 4734 Sayılı Kanun'un 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
- i. Yurt içi geçici tedavi yolluğu ödenmesi

- j. 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

Stratejik Amaçlar	Stratejik Hedefler
Stratejik Amaç-1 Yüksekokulumuzun iç donanımının tamamlanması	Hedef 1. Altyapının güçlendirilmesi
Stratejik Amaç-2 Öğretim elemanı açısından mevcut kadronun güçlendirilmesi	Hedef-1 Öğretim elemanı başına düşen öğrenci sayısını standartlara uygun hale getirmek
	Hedef-2 Akademik personelin ders yükünü hafifletmek
	Hedef-3 Nitelikli akademisyenleri Yüksekokulumuza kazandırmak
Stratejik Amaç-3 Yüksekokulumuzun çevreyle olan ilişkilerinin geliştirilmesi	Hedef-1 Yüksekokul çevre işbirliğinin geliştirilmesi
	Hedef-2 Çevrenin beklentilerinin tespit edilmesi
	Hedef-3 Beklentilere uygun projeler üretmek
Stratejik Amaç-4 Tübitak, DPT, TÜBA araştırmaları projeleri hazırlamak	Hedef-1 Bilimsel araştırmalara katkı yapmak
	Hedef-2 Yöre ve ülke kalkınmasına somut katkılarda bulunmak
	Hedef-3 Bilimsel literatüre yönelik bilgi üretmek

III- FAALİYETLERE İLİŞKİN BİLGİ VE DEĞERLENDİRMELER

A- Mali Bilgiler

1. Bütçe Uygulama Sonuçları

1.1. Bütçe Giderleri

	2021 BÜTÇE BAŞLANGIÇ ÖDENEĞİ	2021 GERÇEKLEŞME TOPLAMI	GERÇEK ORANI
	TL	TL	%
BÜTÇE GİDERLERİ TOPLAMI			
01-PERSONEL GİDERLERİ	1.960.138,51	1.960.138,51	%100
02-SOSYAL GÜVENLİK KURUMLARINA DEVLET PRİMİ GİDERLERİ	302.399,00	302.398,54	%99
03-MAL VE HİZMET ALIM	55.000	54.844,14	%99

GİDERLERİ			
05-CARİ TRANSFERLER	-	-	-
06-SERMAYE GİDERLERİ	-	-	-

1.2. Bütçe Gelirleri

	2021 BÜTÇE TAHMİNİ	2021 GERÇEKLEŞME TOPLAMI	GERÇEK ORANI
	TL	TL	%
BÜTÇE GELİRLERİ TOPLAMI	-	-	-
02-VERGİ DIŞI GELİRLER	-	-	-
03-SERMAYE GELİRLERİ	-	-	-
04-ALINAN BAĞIŞ VE YARDIMLAR	-	-	-

B- Performans Bilgileri

1. Faaliyet ve Proje Bilgileri

1.1. Faaliyet Bilgileri

FAALİYET TÜRÜ	SAYISI
Sempozyum ve Kongre	11
Konferans	-
Panel	-
Seminer	-
Açık Oturum	-
Söyleşi	-
Tiyatro	-
Konser	-
Sergi	-
Yarışma	1
Teknik Gezi	-
Eğitim Semineri	-

1.2. Yayınlarla İlgili Faaliyet Bilgileri

İndekslere Giren Hakemli Dergilerde Yapılan Yayınlar

YAYIN TÜRÜ	SAYISI
Uluslararası Makale	20
Ulusal Makale	2
Uluslararası Bildiri	11
Ulusal Bildiri	1
Kitap / Kitap Bölümü	6

1.3. Üniversiteler Arasında Yapılan İkili Anlaşmalar

ÜNİVERSİTE ADI	ANLAŞMANIN İÇERİĞİ
-	-

1.4. Proje Bilgileri

Bilimsel Araştırma Proje Sayısı					
2021					
PROJELER	Önceki Yıllardan Devreden Proje	Yıl İçinde Eklenen Proje	Toplam	Yıl İçinde Tamamlanan Proje	Toplam Ödenek TL
TÜBİTAK			1	2	760.400
AB					
BİLİMSEL ARAŞTIRMA PROJELERİ	3	3	6	1	139.097
DİĞER	5		1		30.000
TOPLAM	8	3	8	3	929.497

IV. KURUMSAL KABİLİYET ve KAPASİTENİN DEĞERLENDİRİLMESİ

A-Üstünlükler

- Üniversite üst yönetiminin desteği
- Örgüt ikliminin iyi olması
- Deneyimli öğretim elemanlarının bulunması,
- Öğrenci-öğretim elemanı diyalogunun güçlü ve yoğun olması
- Yerel yönetimin, basının, iş çevrelerinin ve halkın olumlu yaklaşımı ile desteği

B-Zayıflıklar

- Bilimsel çalışma sayısının düşük olması
- Sosyal, kültürel ve sportif faaliyet ve imkanların azlığı
- Altyapı yetersizlikleri
- Ulaşım zorluğu
- Bölüm sayısını azlığı

V. ÖNERİ VE TEDBİRLER

1. SORUNLAR

Yönetim sorunları:

Yüksekokulumuzda konferans salonuna ihtiyaç vardır. Yüksekokulumuz kalorifer kazanı, meslek yüksekokulu binasında olduğu için okulumuz ısınma sorunu yaşamaktadır. İklimlendirme araçlarımız ekonomik ömürlerini tamamladığı için bakım-onarım maliyetlerinde artış gözlenmektedir. Yüksekokulumuzda mevcut jeneratör olmaması sebebiyle adada yaşanan elektrik arızalarında cihazlarımız zarar görmektedir.

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

- Öğretim elemanı ve personel sayısının artırılması
- Aktif olmayan ve kapanan bölümlerin açılması
- Yeni bölümlerin açılması
- Baskı makinası alınması
- Uygulama dersleri için yapılan mutfaktaki eksikliklerin giderilmesi ve yeni uygulama mutfaklarının yapılması
- Öğrencilerin ada dışındaki akademik ve kültürel etkinliklere götürülmesi için üniversite yönetimi tarafından maddi destek sağlanması