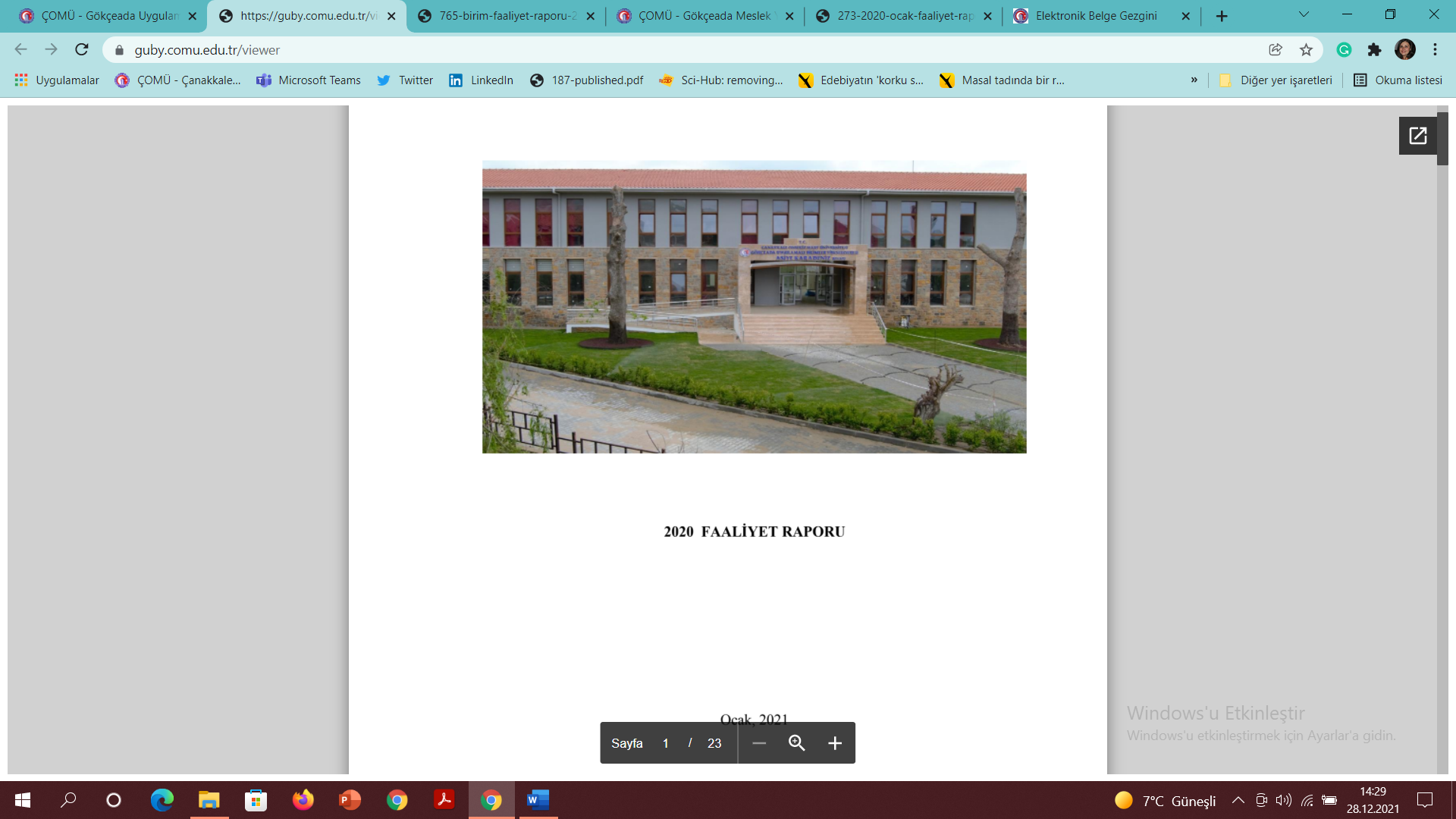
**T.C.**

**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……………………………………………………7

C-İdareye İlişkin Bilgiler……………………………………………………………7

1.1. Eğitim Alanları Derslikler 7

1.2. Sosyal Alanlar 8

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 10

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 14

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 15

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 erişiyle 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** |
| **Anfi** | - | - | - | - | - | - |
| **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  (m2) | Kullanan Sayısı  (Kişi) |
| Çalışma Odası | 13 | 235 | 17 |
| Toplam | 13 | 235 | 17 |

#### **1.3.2. İdari Personel Hizmet Alanları**

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

#### 1.4. Arşiv Alanları

Arşiv Sayısı: 1

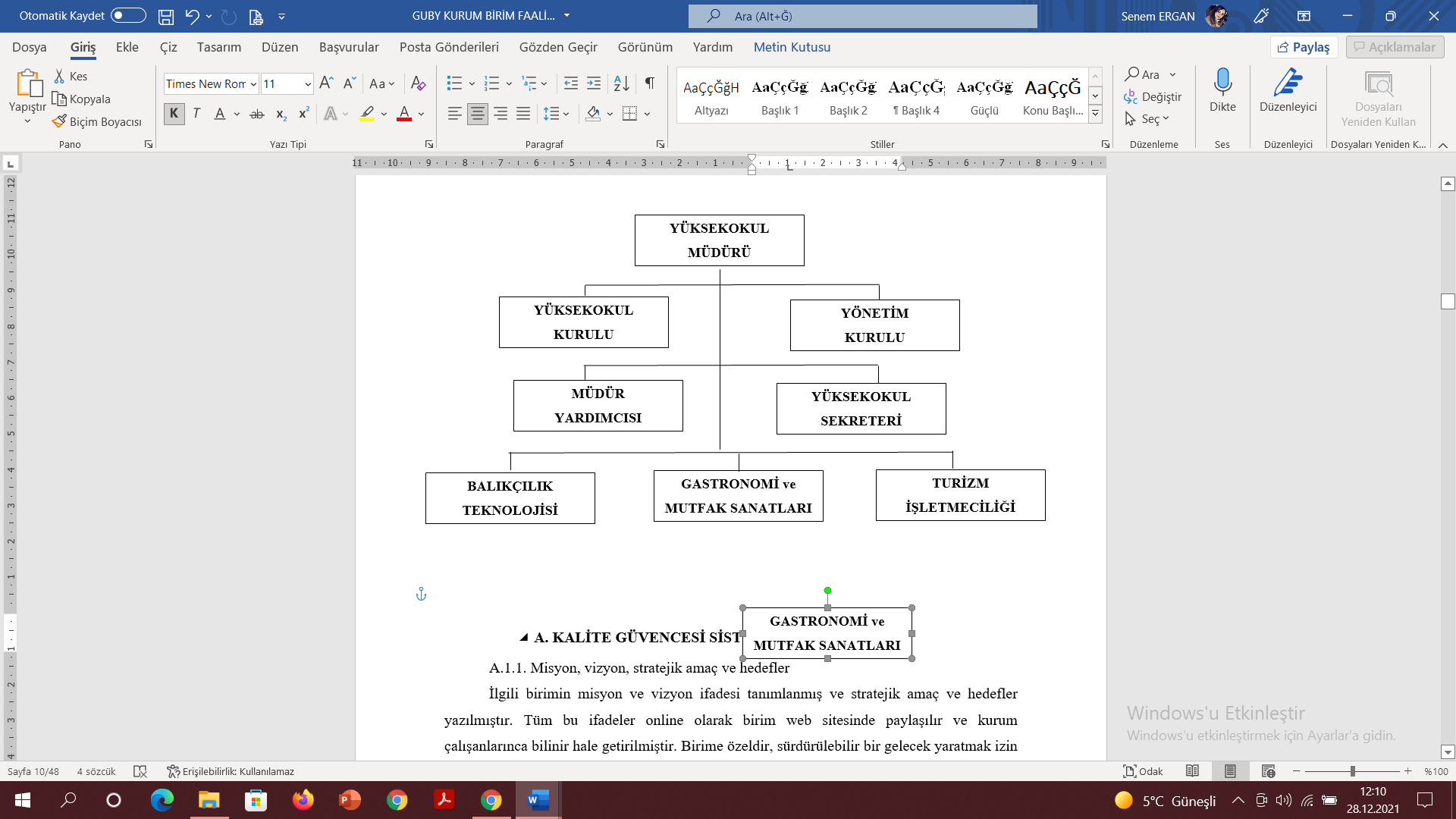
Arşiv Alanı: 15 m2

#### 1.5. Atölyeler

Atölye Sayısı: -

Atölye Alanı: -

2. Örgüt Yapısı



#### 2.1. Yüksekokul Müdürü

Doğrudan Rektör tarafından üç yıl için atanır. Yüksekokul 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. Yüksekokul 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. Yüksekokul Yönetim Kurulu

Müdürün başkanlığında, müdür yardımcıları ile müdürce gösterilecek altı aday arasından yüksekokul 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**

Yüksekokulumuz 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

1. 4734 Sayılı Kanun’un 18 inci maddesine göre mal ve hizmet alımları
2. 4734 Sayılı Kanun’un 18 inci maddesine göre yapım, onarım ve danışmanlık işlemleri
3. Akademik ve İdari personelin aylıklarının ödemeleri
4. 2914 Sayılı Yükseköğretim Personel Kanunun 11 inci maddesine göre ek ders ücretleri
5. Telefon görüşmelerinin tahakkuka bağlanması
6. Elektrik faturalarının ödenmesi
7. Yurt içi geçici görev yolluklarının ödenmesi
8. Yurt dışı geçici görev yolluğu
9. Yurt içi geçici tedavi yolluğu ödenmesi
10. 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**  **GİDERLERİ** | 55.000 | 54.844,14 | %99 |
| **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 Yıldan**  **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 arttırılması
* 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