



TF

**GÜMÜŞHANE
ÜNİVERSİTESİ**
Turizm Fakültesi

**2025 MALİ YILI
BİRİM FAALİYET RAPORU**

**Ocak 2025
GÜMÜŞHANE**

İÇİNDEKİLER

BİRİM YÖNETİCİSİNİN SUNUŞU	i
I- GENEL BİLGİLER.....	1
A- Misyon ve Vizyon.....	1
Misyonumuz	1
Vizyonumuz.....	1
B- Yetki, Görev ve Sorumluluklar.....	2
Dekan.....	2
Fakülte Kurul	2
Fakülte Yönetim Kurulu	3
Fakülte Sekreteri	3
Bölüm Başkanları	4
İdari Yetkili ve Sorumlular	4
Mali Yetkili ve Sorumlular	5
C- İdareye İlişkin Bilgiler	6
1- Fiziksel Yapı	6
2- Teşkilat Yapısı	13
3- Teknoloji ve Bilişim Altyapısı	14
4- İnsan Kaynakları	16
5- Sunulan Hizmetler.....	19
6- Yönetim ve İç Kontrol Sistemi	20
D- Diğer Hususlar	22
II- AMAÇLAR VE HEDEFLER	23
A- Temel Politika ve Öncelikler	23
B- İdarenin Stratejik Planında Yer Alan Amaç ve Hedefler	24
Amaçlarımız;	24
Hedeflerimiz;	24
III- FAALİYETLERE İLİŞKİN BİLGİ VE DEĞERLENDİRMELER	25
A- Mali Bilgiler.....	25
1- Bütçe Uygulama Sonuçları	25
2- Temel Mali Tablolara İlişkin Açıklamalar.....	26
3- Mali Denetim Sonuçları	26
B- Performans Bilgileri.....	27
1- Program, Alt Program, Faaliyet Bilgileri.....	27
IV- KURUMSAL KABİLİYET ve KAPASİTENİN DEĞERLENDİRİLMESİ.....	41
A- Üstünlükler	41
B- Zayıflıklar	41
C- Değerlendirme	42
V- ÖNERİ VE TEDBİRLER	43
İÇ KONTROL GÜVENCE BEYANI.....	I

BİRİM YÖNETİCİSİNİN SUNUŞU



5018 sayılı Kamu Mali Yönetimi ve Kontrol Kanunu çerçevesinde hesap verebilirlik, mali saydamlık ve performans esaslı yönetim anlayışı doğrultusunda hazırlanan 2025 Yılı Birim Faaliyet Raporu, birimizin stratejik amaç ve hedefleri kapsamında yürütülen faaliyetlerin sonuçlarını ortaya koymaktadır. Rapor, planlanan faaliyetlerin gerçekleşme düzeyini ve elde edilen çıktıları bütüncül bir yaklaşımla değerlendirmeyi amaçlamaktadır.

2025 yılı içerisinde birimizde yürütülen eğitim-öğretim faaliyetleri; uygulama ağırlıklı dersler, saha çalışmaları, teknik geziler, oryantasyon ve motivasyon etkinlikleri ile desteklenmiş; öğrencilerin mesleki bilgi, beceri ve deneyim kazanımlarının artırılmasına yönelik somut çıktılar elde edilmiştir. Bu kapsamda lisans düzeyinde sürdürülen eğitim faaliyetleri ile toplam 469 öğrenciye hizmet sunulmuş, uygulamalı öğrenme süreçleri güçlendirilmiştir. Öğrenci gelişimini desteklemeye yönelik olarak sosyal, kültürel ve mesleki faaliyetler gerçekleştirilmiş; öğrenci kulüpleri aracılığıyla düzenlenen geziler, yarışmalar, söyleşiler ve tematik etkinlikler ile öğrencilerin aktif katılımı artırılmış, sosyal ve mesleki farkındalıklarına katkı sağlanmıştır. Öğrencilerin mesleki ve akademik gelişimini desteklemek amacıyla yüz yüze ve online söyleşiler yapılmış geri dönütleri alınmış ve değerlendirilmiştir. TÜBİTAK 2209-A proje her geçen yıl artan başvuru sayısına bağlı olarak kabul sayıları artmıştır.

Toplumsal katkı faaliyetleri kapsamında; sosyal sorumluluk, etik, sürdürülebilirlik ve toplumsal farkındalık temelli etkinlikler yürütülmüş; çocuklar ve farklı toplumsal gruplara yönelik gerçekleştirilen faaliyetlerle öğrencilerin toplumsal duyarlılık kazanımları desteklenmiştir. Bu faaliyetler, birimin toplumsal katkı misyonunun sahaya yansıyan çıktıları olarak değerlendirilmiştir.

Paydaşlarla iş birliği kapsamında kamu kurumları, sivil toplum kuruluşları ve sektör temsilcileriyle seminerler, toplantılar ve ortak etkinlikler düzenlenmiş; bu çalışmalar sonucunda dış paydaş etkileşimi artırılarak kurumsal görünürlük ve iş birliği kapasitesi güçlendirilmiştir. Katılımcı yönetim anlayışı doğrultusunda gerçekleştirilen iç ve dış paydaş toplantıları ile öğrenci temsilcilerinin görüş ve talepleri değerlendirilmiş; kalite güvencesi, program çıktıları ve akreditasyon süreçlerine yönelik geri bildirim mekanizmaları etkinleştirilmiştir.

Araştırma ve bilimsel faaliyetler kapsamında; ulusal ve uluslararası yayınlar, bildiriler, kitap ve kitap bölümleri ile akademik üretkenlik artırılmış; bilimsel toplantılara katılım sağlanarak birimin akademik görünürlüğüne katkı sunulmuştur. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Gastronomi Anabilim Dalı Yüksek Lisans Programı açılmıştır. Bu durum öğrencilerimizin

akademik alanda ilerlemeleri için fırsat oluşturmaktadır. Uluslararası alanda hem akademik personel hem öğrenci hareketliliğine önem verilmiş bu kapsamda 5 akademisyen ve 15 öğrencimiz antlaşması bulunan Üniversitelere gitmişlerdir.

2025 mali yılında birimimize tahsis edilen ödenekler, etkili, ekonomik ve verimli kullanım ilkeleri doğrultusunda yönetilmiş; bütçe gerçekleşme oranı %99,46 seviyesinde gerçekleşerek mali kaynakların planlanan faaliyetler doğrultusunda kullanıldığı görülmüştür.

Akademik, idari ve destek personeline yönelik gerçekleştirilen kurumsal ve sosyal etkinliklerle çalışma motivasyonu ve kurumsal aidiyet güçlendirilmiş; insan kaynağının etkin kullanımı ve kurumsal işleyişin sürdürülebilirliği desteklenmiştir. 2025 yılında aktif iki bölümün (Turizm Rehberliği ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları) akreditasyon başvurusu yapılmış bu anlamda kalite sürecinin sürekliliği için önemli bir adım atılmıştır.

Önümüzdeki dönemde birimiz; uygulama temelli eğitim faaliyetlerinin artırılmasını, kalite güvencesi, bilimsel yayın ve proje çıktılarının artırılmasını, paydaş iş birliklerinin sürdürülebilir yapılarla geliştirilmesini ve toplumsal katkı faaliyetlerinin ölçülebilir etki odaklı yürütülmesini hedeflemektedir. Bu doğrultuda stratejik plan amaç ve hedefleriyle uyumlu şekilde performans göstergeleri izlenmeye devam edilecektir.

Prof. Dr. Sevim Beyza ÖZTÜRK SARIKAYA
Dekan

I- GENEL BİLGİLER

A- Misyon ve Vizyon

Misyonumuz

Turizm Fakültesi olarak misyonumuz, öğrencilerimizin turizm sektörünün beklentileri doğrultusunda bilimsel, uygulanabilir mesleki bilgi ve beceri kazanmalarını sağlamak, bilimsel ve sektörel araştırmalar ile akademik düzeyde bilgi üretmek, bölgesel turizm faaliyetlerini geliştirerek bölgenin sosyal ve ekonomik kalkınmasına katkıda bulunmaktır.

Vizyonumuz

Turizm Fakültesi olarak vizyonumuz, araştırmacı, yenilikçi eğitim anlayışı ve imkanlarıyla öğrenciler tarafından tercih edilen, sektörel paydaşlarla sürekli iş birliği içinde olan, bilimsel çalışmaları ile akademik çevrede tanınan, gelişime açık, lider bir eğitim-öğretim kurumu olmaktır.



B- Yetki, Görev ve Sorumluluklar

Fakültemiz, Anayasa ve 2547 sayılı Yükseköğretim Kanunu ile kendisine verilen yetki, görev ve sorumlulukları taşımaktadır. Fakültenin yetkili organları; Dekan, Fakülte Kurulu ve Fakülte Yönetim Kurulu olmak üzere üçe ayrılır.

Dekan

Fakültenin ve birimlerinin temsilcisi olan dekan, rektörün önereceği, üniversite içinden veya dışından üç profesör arasından Yükseköğretim Kurulunca üç yıl süre ile seçilir ve normal usul ile atanır. Süresi biten dekan yeniden atanabilir. Dekan kendisine çalışmalarında yardımcı olmak üzere fakültenin aylıklı öğretim üyeleri arasından en çok iki kişiyi dekan yardımcısı olarak seçer. Dekan yardımcıları, dekanca en çok üç yıl için atanır. Dekana, görevi başında olmadığı zaman yardımcılarından biri vekâlet eder.

Yetki, görev ve sorumlulukları:

- 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.
- Fakültede görevli tüm personelin disiplin amirliği görevini yapmak.
- 2547 sayılı Kanun ile kendisine verilen diğer görevleri yapmaktır.

Fakültenin ve bağlı birimlerinin öğretim kapasitesinin rasyonel bir şekilde kullanılmasında ve geliştirilmesinde gerektiği zaman güvenlik önlemlerinin alınmasında, öğrencilere gerekli sosyal hizmetlerin sağlanmasında, eğitim-öğretim, bilimsel araştırma ve yayın faaliyetlerinin düzenli bir şekilde yürütülmesinde, bütün faaliyetlerin gözetim ve denetiminin yapılmasında, takip ve kontrol edilmesinde ve sonuçlarının alınmasında rektöre karşı birinci derecede sorumludur.

Fakülte Kurulu

Fakülte kurulu, dekanın başkanlığında fakülteye bağlı bölümlerin başkanları ile üç yıl için fakültedeki profesörlerin kendi aralarından seçecekleri üç, doçentlerin kendi aralarından seçecekleri iki, doktor öğretim üyelerinin kendi aralarından seçecekleri bir öğretim üyesinden oluşur. Fakülte kurulu normal olarak her yarıyıl başında ve sonunda toplanır. Dekan gerekli gördüğü hallerde fakülte kurulunu toplantıya çağırır.

Görevleri: Fakülte kurulu akademik bir organ olup aşağıdaki görevleri yapar:

- Fakültenin, eğitim - öğretim, bilimsel araştırma ve yayım faaliyetleri ve bu faaliyetlerle ilgili esasları, plan, program ve eğitim - öğretim takvimini kararlaştırmak,
- Fakülte yönetim kuruluna üye seçmek,
- 2547 sayılı Kanunla verilen diğer görevleri yapmaktır.

Fakülte Yönetim Kurulu

Fakülte yönetim kurulu, dekanın başkanlığında fakülte kurulunun üç yıl için seçeceği üç profesör, iki doçent ve bir doktor öğretim üyesinden oluşur. Fakülte yönetim kurulu dekanın çağırısı üzerine toplanır. Yönetim kurulu gerekli gördüğü hallerde geçici çalışma grupları, eğitim - öğretim koordinatörlükleri kurabilir ve bunların görevlerini düzenler.

Görevleri: Fakülte yönetim kurulu, idari faaliyetlerde dekana yardımcı bir organ olup aşağıdaki görevleri yapar:

- Fakülte kurulunun kararları ile tespit ettiği esasların uygulanmasında dekana yardım etmek,
- Fakültenin eğitim - öğretim, plan ve programları ile takvimin uygulanmasını sağlamak,
- Fakültenin yatırım, program ve bütçe tasarısını hazırlamak,
- Dekanın fakülte yönetimi ile ilgili getireceği bütün işlerde karar almak,
- Öğrencilerin kabulü, ders intibakları ve çıkarılmaları ile eğitim - öğretim ve sınavlara ait işlemleri hakkında karar vermek,
- 2547 sayılı Kanunla verilen diğer görevleri yapmaktır.

Fakülte Sekreteri

Her fakültede, dekana bağlı ve fakülte yönetim örgütünün başında bir fakülte sekreteri bulunur. Fakülte sekreterinin ataması, ilgili dekanın önerisi üzerine rektör tarafından yapılır. Bir kampüs yapısı içerisinde yer alan fakültelerde, fakülte sekreterine bağlı büro ve iç hizmet görevlerini yapmak üzere gerekli görüldüğü takdirde, yeteri kadar müdür, uzman ve diğer görevliler çalıştırılır. Bunlar arasındaki iş bölümü dekanın onayından sonra uygulanmak üzere fakülte sekreteri tarafından yapılır.

Fakülte İdari Teşkilatı ve Görevleri:

- Fakülte idari teşkilatı, fakülte sekreteri ile sekreterlik bürosundan ve ihtiyaca göre ilgili üniversitenin önerisi üzerine Yükseköğretim Kurulunca kurulmasına karar verilen öğrenci işleri, personel, kütüphane, mali işler, yayın ve destek hizmetleri biriminden oluşur.
- Fakülte sekreteri ile sekreterlik bürosu ve varsa bağlı birimler, fakültenin idari hizmetlerinin yürütülmesinden sorumludurlar.
- Fakülte sekreteri oy hakkı olmaksızın fakültenin kurullarında raportörlük yapar.
- Yardımcı hizmetler sınıfı personeli, fakültelerde ve fakültelere bağlı kuruluşlarda fakülte sekreterinin önerisi üzerine dekanlar tarafından atanırlar.
- Fakülte sekreterleri bağlı birim personelinin disiplin amirleridir.
- Dekan tarafından uygun görülmesi durumunda taşınır kontrol yetkilisi olarak görev yaparlar.
- Dekan tarafından uygun görülmesi durumunda gerçekleştirme görevlisi olarak görev yaparlar.

Bölüm Başkanları

Bölümler; fakültelerin amaç, kapsam ve nitelik yönünden bir bütün oluşturan ve lisans düzeyini de içeren en az bir eğitim-öğretim, bilim ve sanat dallarında araştırma ve uygulama yapan birimlerdir. Bölüm, bölüm başkanı tarafından yönetilir. Birden fazla ana bilim dalı bulunan bölümlerde bölüm başkanı, o bölümün aylıklı profesörleri, bulunmadığı takdirde doçentleri, doçent de bulunmadığı takdirde yardımcı doçentleri arasından o bölümü oluşturan anabilim dalı başkanlarının 15 gün içinde verecekleri yazılı görüşlerini dikkate alarak bir hafta içinde dekanca üç yıl için atanır. Tek anabilim dalı bulunan bölümlerde bölüm başkanı; bölümün aylıklı profesörleri, bulunmadığı takdirde doçentleri, doçent de bulunmadığı takdirde yardımcı doçentleri arasından, Bölüm Kurulunun görüşü alınarak dekanca üç yıl için atanır. Dekan, atamaları rektörlüğe bildirir. Süresi biten başkan tekrar atanabilir. Bölüm başkanı bölümdeki öğretim üyelerinden iki kişiyi üç yıl için başkan yardımcısı olarak atayabilir. Bölüm başkanı gerekli gördüğünde yardımcılarını değiştirebilir. Bölüm başkanının görevi sona erdiğinde yardımcılarının görevleri de sona erer. Bölüm başkanı, görevi başında bulunamayacağı süreler için öğretim üyelerinden birini vekil olarak bırakır. Herhangi bir nedenle altı aydan fazla ayrılmalarda, kalan süreyi tamamlamak üzere aynı yöntemle yeni bir bölüm başkanı atanır.

Bölüm başkanı, bölümün her düzeydeki eğitim-öğretim ve araştırmalarından ve bölümle ilgili her türlü faaliyetin düzenli ve verimli olarak yürütülmesinden, kaynakların etkili bir biçimde kullanılmasını sağlamaktan sorumludur. Bölüm başkanı, fakülte kuruluna katılır ve bölümü temsil eder. Bölümde görevli öğretim elemanlarının görevlerini yapmaları bölüm başkanı tarafından izlenir ve denetlenir. Bölüm başkanı, her öğretim yılı sonunda bölümün geçmiş yıldaki eğitim-öğretim ve araştırma faaliyeti ile gelecek yıldaki çalışma planını açıklayan raporu, bağlı bulunduğu dekana sunar.

İdari Yetkili ve Sorumlular

2547 sayılı Yükseköğretim Kanunu, Üniversitelerde Akademik Teşkilat Yönetmeliği ile yükseköğretimin meri mevzuatına istinaden Fakültemizde idari bakımdan yetkili ve sorumlu kılınan amirler aşağıdaki tabloda gösterilmiştir.

İdari Yetkili ve Sorumlular	
Dekan	Prof. Dr. Sevim Beyza ÖZTÜRK SARIKAYA
Dekan Yardımcısı	Doç. Dr. İsmail ÇALIK
Fakülte Sekreteri	Emin ÖZEL
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı	Doç. Dr. Savaş EVREN
Turizm Rehberliği Bölüm Başkanı	Doç. Dr. İsmail ÇALIK

Mali Yetkili ve Sorumlular

5018 sayılı Kamu Mali Yönetimi ve Kontrol Kanunu, mali saydamlık, hesap verilebilirlik, kamu kaynaklarının etkili, verimli ve ekonomik kullanımı gibi iyi mali yönetim ilkelerini esas almaktadır. 5018 sayılı Kanuna bağlı olarak oluşturulan ikincil mevzuat ile tüm kamu idarelerin olduğu gibi üniversitemizin de gelir, gider, varlık ve yükümlülüklerine ilişkin yürütülen mali karar ve işlemlerde; kamu kaynaklarının etkili, ekonomik ve verimli bir şekilde kullanılıp kullanılmadığı denetlenmektedir. Bu amaçla merkezi yönetim bütçe kanunu, üniversitemizin stratejik planı ve bütçesi, bütçe tertibi, kullanabilir ödenek tutarı, performans programı vs. kıstaslar dikkate alınarak bir harcama birimi olarak Enstitümüzün de kaynaklarının etkili, ekonomik ve verimli bir şekilde kullanılmasını sağlamak üzere yürütülen tüm mali karar ve işlemler mali kontrol ve değerlendirmeye tabi tutulmaktadır. Bu çerçevede mali işlemlerin yapılması sürecinde işlemler, harcama yetkililerince mevzuata uygunluk açısından kontrol edilmektedir. Enstitümüzün yapılan faaliyetler yıllık raporlar hâlinde düzenlenmekte ve ilgili kurum/ kuruluşlara gönderilmektedir. Ayrıca mali iş ve işlemler dışında kalan diğer genel yönetim faaliyetleri de Rektörlük Makamının idari kontrolü altındadır. Ön mali kontrol; harcama birimlerinde işlemlerin gerçekleştirilmesi aşamasında yapılan kontroller ile mali hizmetler birimi tarafından yapılan kontrolleri kapsar. Ön mali kontrol süreci, mali karar ve işlemlerin hazırlanması, yüklenmeye girilmesi, iş ve işlemlerin gerçekleştirilmesi ve belgelendirilmesinden oluşur. Kamu idarelerinde ön mali kontrol görevi, yönetim sorumluluğu çerçevesinde ilgili mevzuata uygun olarak yürütülür. Fakültemizde mali bakımdan yetkili ve sorumlu kılınan; harcama yetkilisi, gerçekleştirme görevlisi, taşınır kayıt yetkilisi ve taşınır kontrol yetkilisi olarak görevli personelimiz aşağıdaki tabloda gösterilmiştir.

Mali Yetkili ve Sorumlular			
Harcama Yetkilisi	Taşınır Kontrol Yetkilisi ve Gerçekleştirme Görevlisi	Taşınır Kayıt Yetkilisi	Mutemet
Prof. Dr. Sevim Beyza ÖZTÜRK SARIKAYA	Emin ÖZEL	Fatih AY	Cihan TAN

C- İdareye İlişkin Bilgiler

1- Fiziksel Yapı

Fakültemiz, Gümüşhane Merkezde bulunan Gümüşhane Üniversitesi Gümüşhanevi Yerleşkesi içerisinde yer almakta ve Bağlarbaşı Mahallesi Recep Tayyip Erdoğan Bulvarı No: 53/47 adresinde hizmet vermektedir. Fakültemiz tarafından kullanılan bina zemin üzerine dört katlı olarak tasarlanmış olup toplam kapalı alanı 5.850,00 m² dir.



1.1. Eğitim Alanları, Derslikler, Laboratuvarlar

Eğitim Alanı	Kapasite 0-50	Kapasite 51-75	Kapasite 76-100	Kapasite 101-150	Kapasite 151-250	Kapasite 251-Üzeri
Amfi	-	-	4	-	-	-
Derslik	9	3	7	-	-	-
Bilgisayar Laboratuvarı	-	-	-	-	-	-
Uygulama Mutfacı	1*		-	-	-	-
TOPLAM	10	3	11	-	-	-

*Sağlık Bilimleri Fakültesi Binasında bulunan Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Uygulama Mutfagımız





1.2. Sosyal Alanlar

Üniversite kampüsü içerisinde öğrenci ve personelin her türlü sosyal, kültürel ve sportif ihtiyaçlarını karşılayacak; KYK kız öğrenci yurtları, misafirhane/konukevi, merkez kütüphane, market, kırtasiye, kuaför, terzi, kantinler, kafeteryalar, restoran, yemekhane, cami, 4-6 yaş kuran kursu, yarı olimpik yüzme havuzu, açık ve kapalı spor salon ve sahaları, kamelyalar, kültür ve kongre merkezi bulunmaktadır.



1.2.1. Kantin ve Kafeteryalar

Personel ile öğrenci kafeteryası olarak Fakültemizin hemen yanında bulunan ve Üniversitemiz tarafından işletilen GÜMÜŞAY Kafeterya kullanılmaktadır.



1.2.2. Toplantı ve Konferans Salonları

Sosyal Alanlar	Kapasitesi 0-50	Kapasitesi 51-75	Kapasitesi 76-100	Kapasitesi 101-150	Kapasite 151-250	Kapasite 250-Üst
Toplantı Salonu	1	-	-	-	-	-
Konferans Salonu	-	-	1	-	-	-
TOPLAM	1	-	1	-	-	-



1.2.3. Öğrenci Kulüpleri

Fakültemiz bünyesindeki öğrencilerimizin öncülüğünde; 2014-2015 Eğitim-Öğretim Yılında “Turizm ve Gezi Kulübü”, 2022-2023 Eğitim-Öğretim Yılında “Gastronomi Kulübü” adı altında 2 adet öğrenci kulübü kurulmuş olup bu kulüpler halen aktif olarak faaliyetlerini sürdürmektedirler.

1.2.4. Mescit

Fakültemizin birinci katında 50,00 m² alana sahip kadın-erkek mescidimiz bulunmaktadır.

1.3. Hizmet Alanları

1.3.1. Akademik Personel Hizmet Alanları

Hizmet Alanı	Sayı (Adet)	Alan (m ²)	Kullanan Kişi Sayısı
Çalışma Odası	15	500,00 m ²	15
TOPLAM	15	500,00 m²	15

1.3.2. İdari Personel Hizmet Alanları

Hizmet Alanı	Sayı (Adet)	Alan (m ²)	Kullanan Kişi Sayısı
Çalışma Odası	4	105,00 m ²	3
TOPLAM	4	105,00 m²	3



1.4. Ambar/Depo Alanları

Fakültemizin dördüncü katında 25,00 m² alana sahip ambarımız bulunmaktadır.

1.5. Arşiv Alanları

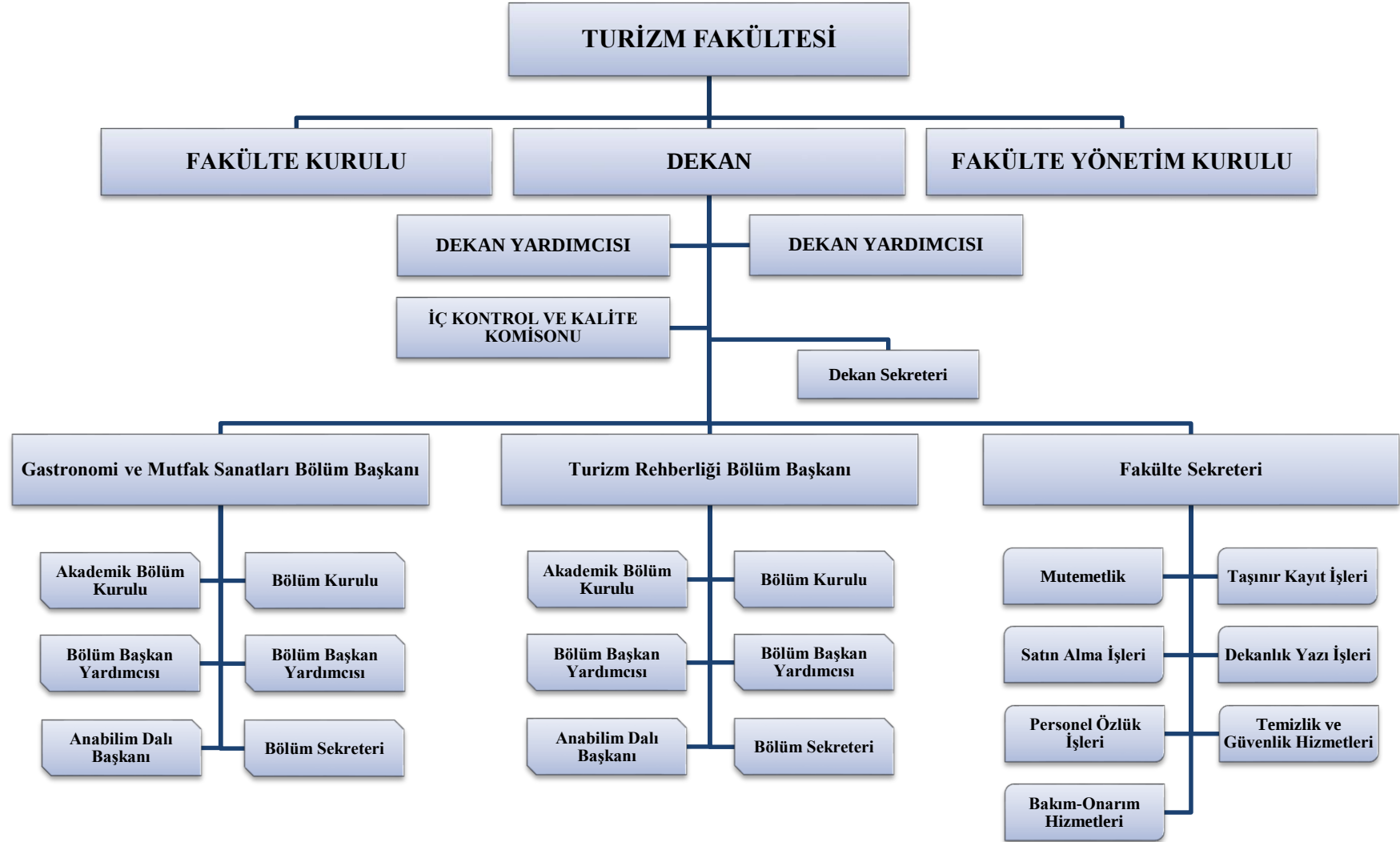
Fakültemizin dördüncü katında 25,00 m² alana sahip birim arşivimiz bulunmaktadır.

1.6. Personel Çay Ocağı

Fakültemizin dördüncü katında 15,00 m² alana sahip personel çay ocağımız bulunmaktadır.



2- Teşkilat Yapısı



3- Teknoloji ve Bilişim Altyapısı

3.1. Yazılımlar

- E-bütçe (Bütçe Yönetim Enformasyon Sistemi)
- EKAP (Elektronik Kamu Alımları Platformu)
- KBS (Kamu Harcama ve Muhasebe Bilişim Sistemi)
- TKYS (Taşınır Kayıt ve Kontrol Sistemi)
- KPHYS (Kamu Personel Harcamaları Yönetim Sistemi)
- e-SGK (Sosyal Güvenlik Kurumu Programı)
- HYS (Harcama Yönetim Sistemi)
- EBYS (Elektronik Belge Yönetim Sistemi)
- ELEKTRA (Otelcilik otomasyon programı)
- FİDELİO (Otelcilik otomasyon programı)

Fakültemiz bünyesinde web tabanlı öğrenci otomasyon sistemi (OBS) ve personel otomasyon/bilgi sistemi (PBS) kullanılmaktadır. Resmi yazışmalar Elektronik Belge Yönetim Sistemi (EBYS) üzerinden yapılmaktadır. Ödeme ve taşınr işlemleri Maliye Bakanlığı tarafından yönetilen web tabanlı KBS ve MYS üzerinden yürütölmektedir. Öğrenci başvuruları, ders kayıtları ve not görüntöleme, çeşitli belgelerin verilmesi gibi işlemler OBS üzerinden yapılmaktadır. Personel özlük bilgileri ağırlıklı olarak PBS üzerinden yürütölmektedir. Fakültemizin bilgi işlem altyapısı ve servis bakım hizmetleri Bilgi İşlem Daire Başkanlığı tarafından sağlanmaktadır. Bu yazılımlara ek olarak Fakültemiz ve bölömlerimize ait resmi internet sayfaları hizmet vermektedir.

Her odada kablolu bir internet bağlantısı mevcuttur. Bu durum her öğretim elemanın, idari personelin internet bağlantısından yararlanmasına olanak sağlamaktadır.

3.2. Bilgisayarlar

Masaüstü Bilgisayar Sayısı : 13
Dizüstü Bilgisayar Sayısı : 8

3.3. Kütöphane Kaynakları

Fakültemizin kendine ait bir kütöphanesi olmamakla beraber bu yöndeki ihtiyacı tamamen karşılayacak nitelikte Üniversitemizin merkez kütöphanesi mevcuttur. 4 Katlı bir binada faaliyet gösteren Merkez Kütöphane toplam 4.400 metrekare kapalı alana, 26 adet bağımsız öğrenci/personel grup çalışma odasına ve toplamda aynı anda 650 kişinin çalışabileceğı oturma alanına sahiptir. Kütöphane, 116.973 basılı kitap, 119.933 elektronik kitap, 4.429 basılı dergi ve gazete, 48.705 elektronik dergi, 1.333 lisansüstü tez, 70 veri tabanı, 6.437 akademik video, 9.258 akademik sunum ve 9 adet kullanıcıya açık bilgisayarla tüm öğrencilerimize, personelimize ve halkımıza hizmet sunmaktadır.

Bölüm	Kitap Sayısı	Periyodik Yayın Sayısı	Elektronik Yayın Sayısı	Optik Yayın Sayısı	Diğerleri	Toplam
Sosyal	-	-	-	-	-	-
Diğerleri	-	1*	-	-	-	1
TOPLAM	-	1	-	-	-	1

* Turizm Fakültesi Bülteni, yılda 2 kez olmak üzere Fakülte Web sitesinde yayımlanmaktadır.

3.4. Diğer Bilgi ve Teknolojik Kaynaklar

Cinsi	İdari Amaçlı	Eğitim Amaçlı	Araştırma Amaçlı
	(Adet)	(Adet)	(Adet)
Projeksiyon	0	12	0
Fotokopi Makinesi	1	1	0
Faks	1	0	0
Fotoğraf Makinesi	0	1	0
Televizyon	1	0	0
Lazer yazıcı	2	12	0

4- İnsan Kaynakları

4.1. Akademik Personel Sayıları

Unvanları İtibarı İle Fakültemizde Görevli Akademik Personel Sayıları	
Unvanı	Adedi
Profesör	1*
Doçent	7
Dr. Öğr. Üyesi	3
Öğretim Görevlisi	1**
Araştırma Görevlisi	3
TOPLAM	15

*Mühendislik ve Doğa Bilimleri Fakültesi öğretim üyesi, Fakültemize Dekan olarak atanmıştır.

** Şiran Mustafa Beyaz MYO dan 13-b/4 maddesine uyarınca Fakültemizde görevlendirilmiştir.

4.1.1. Fakültemizden Diğer Üniversitelerde Görevlendirilen Akademik Personel

Fakültemizden Diğer Üniversitelerde Görevlendirilen Akademik Personel			
Unvanı	Bağlı Olduğu Birim	Görevlendirildiği Üniversite	Kişi Sayısı
Profesör	-	-	-
Doçent	Turizm Rehberliği Bölümü	Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi	1
Dr. Öğr. Üyesi	-	-	-
Öğretim Görevlisi	-	-	-
Araştırma Görevlisi	-	-	-
Toplam	-	-	-

4.1.2. Başka Üniversiteden Fakültemize Görevlendirilen Akademik Personel

Başka Üniversitelerden Fakültemize Görevlendirilen Akademik Personel			
Unvanı	Bağlı Olduğu Birim	Görevlendirildiği Üniversite	Kişi Sayısı
Profesör	-	-	-
Doçent	-	-	-
Dr. Öğr. Üyesi	-	-	-
Öğretim Görevlisi	Turizm Fakültesi Dekanlığı	Sinop Üniversitesi Rektörlüğü	1*
Araştırma Görevlisi	-	-	-
Toplam	-	-	-

*Uzaktan eğitimle Rusça derslerini vermek üzere Fakültemizde görevlendirilmiştir.

4.1.3. 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	50 Yaş +
Kişi Sayısı	-	2	1	3	9	-
Yüzde	-	%13,33	%6,67	%20	%60	-

4.2. İdari Personel Sayıları

YILLAR	GİH	SHS	THS	AHS	DHS	YHS	Toplam
2021	2	1	1	-	-	-	4
2022	2	1*					3
2023	2	1*					3
2024	2	1*					3
2025	2	1*					3

* Sağlık Hizmetleri Sınıfına dâhil idari personel, Fakültemizde 2547 SK-13/b-4 ile görevlidir.

4.2.1. İdari Personelin Eğitim Durumu

İdari Personelin Eğitim Durumu					
Eğitim Durumu	İlköğretim	Ortaöğretim	Ön Lisans	Lisans	Lisansüstü
Kişi Sayısı	-	1	1	1	-
Yüzde	-	%33,33	%33,33	%33,33	-

4.2.2. İdari Personelin Hizmet Süresi

İdari Personelin Hizmet Süresi						
Hizmet Süresi	1-3 Yıl	4-6 Yıl	7-10 Yıl	11-15 Yıl	16-20 Yıl	21+
Kişi Sayısı		1	-	1	1	-
Yüzde		%33,33	-	%33,33	%33,33	-

4.2.3. 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	50 Yaş +
Kişi Sayısı	-	-	-	1	2	-
Yüzde	-	-	-	%33,33	%66,67	-

4.3. İşçi Sayıları

Fakültemizde Görevli İşçiler (Çalıştıkları Pozisyonlara Göre)			
	Boş	Dolu	Toplam
Sürekli İşçiler	-	3	3

4.3.1. Sürekli İşçilerin Hizmet Süreleri

Sürekli İşçilerin Hizmet Süreleri						
	1-3 Yıl	4-6 Yıl	7-10 Yıl	11-15 Yıl	16-20 Yıl	21+
Kişi Sayısı	-	-	3	-	-	-
Yüzde	-	-	%100	-	-	-

4.3.2. Sürekli İşçilerin Yaş İtibariyle Dağılımı

Sürekli İşçilerin Yaş İtibariyle Dağılımı						
	21-25 Yaş	26-30 Yaş	31-35 Yaş	36-40 Yaş	41-50 Yaş	50 Yaş +
Kişi Sayısı	-	-	-	-	2	1
Yüzde	-	-	-	-	%66,67	%33,33

5- Sunulan Hizmetler

5.1. Eğitim-Öğretim Hizmetleri

Fakültemiz bünyesinde lisans düzeyinde eğitim-öğretim yapılmaktadır. Fakültemiz bünyesindeki iki aktif bölümde 2025-2026 Eğitim-Öğretim Yılında toplamda 469 öğrenciye lisans eğitimi verilmektedir. Ayrıca akademik personelimiz tarafından ulusal ve uluslararası bilimsel araştırma ve yayın faaliyetleri sürdürülmektedir. Fakültemizdeki öğretim üyeleri, Üniversitemiz Lisansüstü Eğitim Enstitüsü bünyesindeki Turizm İşletmeciliği Tezli Yüksek Lisans Programı ile Gastronomi ve Mutfak Sanatları Tezli Yüksek Lisans Programına aktif olarak katkı sunmaktadırlar.

2025 – 2026 AKADEMİK YILI ÖĞRENCİ SAYILARI

BÖLÜM ADI	Öğrenci Sayıları		TOPLAM
	Kadın	Erkek	
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ	98	82	180
TURİZM REHBERLİĞİ BÖLÜMÜ	151	138	289
TOPLAM	249	220	469

5.2. Bilimsel Araştırma ve Yayın Hizmetleri

Fakültemiz bünyesinde görev yapan öğretim elemanlarımız tarafından düzenlenen; sempozyum, kongre, konferans, panel, seminer, açık oturum, söyleşi, sergi vb. bilimsel faaliyetler, bu faaliyetlere katılan öğretim elemanı sayısı, indekslere giren hakemli dergilerde yayımlanan bilimsel yayınlar, kitap bölümleri ve kitaplar, hakemlik ve editörlük yapan öğretim üyesi sayısı, hakemlik ve editörlük yapılan kitap ve dergi sayısı, atıf indekslerinde yer alan bilimsel eser sayısı, ulusal ve uluslararası kuruluşlar tarafından desteklenen projesi sayısı, patent, faydalı model ve endüstriyel tasarım başvuru sayısı, ulusal ve uluslararası kuruluşlar tarafından verilen bilim, teşvik ve sanat ödülleri sayısı gibi Fakültemizin amaçlarını gerçekleştirmek için 2025 yılı içerisinde yürüttüğü bilimsel araştırma ve yayım faaliyetlerine ilişkin bilgilere; “III- FAALİYETLERE İLİŞKİN BİLGİ VE DEĞERLENDİRMELER” bölümünde detaylı olarak yer verilmiştir.

5.3. Sosyal Sorumluluk ve Toplumsal Katkı Hizmetleri

2025 yılında Fakültemiz tarafından toplumsal katkı amacına yönelik gerçekleştirilen sosyal faaliyetlere ilişkin bilgilere; “III- FAALİYETLERE İLİŞKİN BİLGİ VE DEĞERLENDİRMELER” bölümünde detaylı olarak yer verilmiştir.

5.4. İdari Hizmetler

Fakülte sekreteri ile sekreterlik bürosu ve varsa bağlı birimler, fakültenin idari hizmetlerinin yürütülmesinden sorumludurlar. Bu görevler ana başlıklar halinde ifade edilecek olursa: mutemetlik, taşınır kayıt işleri, satın alma işleri, dekanlık yazı işleri, personel özlük işleri, temizlik ve güvenlik hizmetleri, bakım-onarım hizmetleri.

6- Yönetim ve İç Kontrol Sistemi

Fakültemizin karar organları; dekan, fakülte kurulu ve fakülte yönetim kuruludur. Fakültemizin idari yönetimi; Dekan, Dekan Yardımcıları, Fakülte Sekreteri ve Bölüm Başkanlarından oluşmaktadır. Fakültemizin eğitim, öğretim ve akademik faaliyetleri bölüm başkanlıkları tarafından yürütülmektedir. Fakültemizin idari ve mali işlemleri ise Fakülte Sekreterine bağlı olan sekreterlik bürosunda görevli memurlar aracılığıyla yürütülmektedir. Fakültenin birimleri ve her düzeydeki personeli üzerinde genel gözetim ve denetim görevini yapma yetkisine sahip olan Dekan, Fakültenin en üst amiridir.

5018 sayılı Kamu Mali Yönetimi ve Kontrol Kanununun 55’inci maddesinde “*İç kontrol; idarenin amaçlarına, belirlenmiş politikalara ve mevzuata uygun olarak faaliyetlerin etkili, ekonomik ve verimli bir şekilde yürütülmesini, varlık ve kaynakların korunmasını, muhasebe kayıtlarının doğru ve tam olarak tutulmasını, mali bilgi ve yönetim bilgisinin zamanında ve güvenilir olarak üretilmesini sağlamak üzere idare tarafından oluşturulan organizasyon, yöntem ve süreçle iç denetimi kapsayan mali ve diğer kontroller bütünüdür.*” şeklinde tanımlanmıştır. Buna göre mali yönetim ve iç kontrol süreçlerine ilişkin standartlar ve yöntemlerin Hazine ve Maliye Bakanlığınca, iç denetime ilişkin standartlar ve yöntemlerin ise İç Denetim Koordinasyon Kurulu tarafından belirlenip geliştirileceği ve uyumlaştırılacağı, ayrıca Maliye Bakanlığı ve İç Denetim Koordinasyon Kurulunun sistemlerin koordinasyonunu sağlayarak kamu idarelerine rehberlik hizmeti vereceğini düzenlemiştir.

Maliye Bakanlığı tarafından hazırlanan ve 26.12.2007 tarihli ve 26738 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan Kamu İç Kontrol Standartları Tebliği ile kamu idarelerinde iç kontrol sisteminin oluşturulması, uygulanması, izlenmesi ve geliştirilmesi amacıyla standartlar ve gerekli genel şartlar belirlenmiştir. Kamu İç Kontrol Standartları uluslararası standartlar ve iyi uygulama örnekleri çerçevesinde, iç kontrolün; kontrol ortamı, risk değerlendirme, kontrol faaliyetleri, bilgi ve iletişim ile izleme bileşenleri esas alınarak tüm kamu idarelerinde uygulanabilir düzeyde olmasını sağlamak üzere genel nitelikte belirlenmiştir. Tebliğde, kamu idarelerinin gerek görmeleri halinde, idarelerin ayrıntılı iç kontrol standartları da belirleyebilecekleri öngörülmüştür.

Fakültemiz bünyesinde iç kontrol ve kalite sisteminin oluşturulmasında; görev, yetki ve sorumlulukların belirlenmesi, riskli alanların belirlenmesi, önleyici, tespit edici ve düzeltici kontrol faaliyetlerinin belirlenmesi, bilginin kaydedilmesi, tasnifi, ulaşılabilirliği, sistem ve faaliyetin izlenmesi, gözden geçirilmesi ve değerlendirilmesi konularında yapılan çalışmalara yer verilmiştir. 5018 sayılı Kanun ve ilgili diğer mevzuat uyarınca, kamu idaresinde iç kontrol sisteminin oluşturulması, uygulanması, izlenmesi ve geliştirilmesi çalışmaları Fakültemizin yönetim sorumluluğu kapsamındadır. Bu bağlamda katılımcılık ve ortak akıl esas alınarak Üniversitemizin “İç Kontrol Standartları Eylem Planı” oluşturulmuş olup Fakültemizin bu eylem planı çerçevesinde iç kontrol sistemine ilişkin çalışmaları devam etmektedir

Bu bağlamda katılımcılık ve ortak akıl esas alınarak Üniversitemizin “İç Kontrol Standartları Eylem Planı” oluşturulmuş olup harcama birimlerimizin bu eylem planı çerçevesinde iç kontrol sistemine ilişkin çalışma ekipleri aşağıdaki tabloda gösterilmiştir.

Turizm Fakültesi İç Kontrol ve Kalite Komisyonu

S.N.	Görevi	Unvanı	Adı Soyadı
1	Başkan	Prof. Dr.	Sevim Beyza ÖZTÜRK SARIKAYA
2	Üye	Doç. Dr.	İsmail ÇALIK
3	Üye	Doç. Dr.	Savaş EVREN
4	Üye	Doç. Dr.	Eray POLAT
5	Üye	Doç. Dr.	Fazıl KAYA
6	Üye	Dr. Öğr. Üyesi	Emine ŞİMŞEK EVREN
7	Üye	Dr. Öğr. Üyesi	Songül Seda KAMER TAŞ
8	Üye	Fakülte Sekreteri	Emin ÖZEL

D- Diğer Hususlar

1/2/2010 tarihli ve 2010/103 sayılı Bakanlar Kurulu Kararı ile Gümüşhane Üniversitesi Rektörlüğüne bağlı olarak Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu kurularak eğitim-öğretim faaliyetlerine başlanmıştır. Daha sonra 22/4/2013 tarihli ve 2013/4694 sayılı Bakanlar Kurulu Kararı ile Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu kapatılmış ve Rektörlüğe bağlı olarak Turizm Fakültesi kurulmuştur.

Fakültemiz eğitim öğretim faaliyetlerine, 2010-2011 Eğitim Öğretim Yılı Güz Yarıyılından itibaren Mühendislik ve Doğa Bilimleri Fakültesi binasında başlamış ve 2014 yılına kadar aynı binada devam etmiştir. Daha sonra 2014 yılından 2018 yılı Ocak ayına kadar İletişim Fakültesi binasında, 2018 yılı Ocak ayından 2020 yılı Eylül itibaren Beden Eğitimi ve Spor Yüksekokulu binasında, 2020 Eylül ayından itibaren tekrar Mühendislik ve Doğa Bilimleri Fakültesi binasında, en nihayetinde de 01.03.2023 tarihi itibarı ile Sağlık Bilimleri Fakültesi ile yer değiştirilerek hali hazırdaki yeni hizmet binasına taşınmıştır.

2013-2014 Eğitim-Öğretim Yılı sonunda Fakültemiz bünyesindeki ilk mezunlarımızı memleketimizin hizmetine sunmuş olmanın haklı gururunu yaşamaktayız. Bugüne kadar Turizm İşletmeciliği Bölümümüzden 44, Turizm Rehberliği Bölümümüzden 96, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümümüzden 28 olmak üzere toplamda 168 öğrencimizi mezun etmiş bulunmaktayız. Çalışma hayatına kazandırdığımız mezunlarımızın 101'i kadın, 67'si erkektir.

II- AMAÇLAR VE HEDEFLER

A- Temel Politika ve Öncelikler

- Eğitim-öğretimde kalitenin gözetilmesi ve evrensel standartların dikkate alınarak tüm bölümlerimizin Yükseköğretim Kalite Kurulu (YÖKAK) nezdinde akredite edilmesi.
- Öğrencilerimizin, kendilerini ve mesleklerini gerçekçi bir anlayışla kavrayan, hem kendilerinin hem de mesleklerinin gelişimine katkıda bulunacak faaliyetleri gerçekleştiren bireyler olmasını sağlamak.
- Mesleki bilgi ve donanımı en üst seviyede olan, kendine güvenen, problem çözebilen, etkin iletişim kurabilen, liderlik özellikleri gelişmiş mezunlar yetiştirilmesi.
- Bölgesel ve ulusal kalkınmaya daha fazla katkıda bulunmak amacıyla ürün ve hizmetlerin geliştirilmesinde paydaşların çıkarlarının da gözetilmesi, işgücü piyasası ile Fakültemiz arasındaki iş birliğinin artırılması.
- Girişimcilik ruhu ile bölgenin yararına olacak aktivitelerde en üst düzeyde rol alınması; esnek, gelişime açık ve toplumla özdeşleşen projeler geliştirilmesi ve desteklenmesi.
- Öğrencilerimizle mezuniyet sonrasında da iş birliğini sürdürme çalışmalarımıza işlerlik kazandırılması, kurumsal aidiyetin ve toplumsal yararlılığın sürekli hale getirilmesi.
- Eğitim-öğretim faaliyetlerinde, öğrencinin aktif katılımını artırmak amacıyla **“etkileşimli öğretim yöntemlerinin”** geliştirilmesi. **“Öğreten merkezli”** klasik yöntemlerin terk edilmesi, **“öğrenen merkezli”** etkin yöntemlerin geliştirilerek uygulamaya sokulması ve süreklilik kazandırılması.
- Eğitimin etkin şekilde yürütülebilmesi için öğretim elemanlarının sayı ve nitelik açısından yeterli düzeyde olmasının sağlanması.
- Araştırma faaliyetlerini geliştirmek amacıyla öğretim elemanlarının desteklenmesi, öğretim elemanlarının akademik gelişmelerini artıracak çalışmaların gerçekleştirilmesi.
- Öğretim elemanlarımızın ve öğrencilerimizin bilimsel faaliyetlere katılmaları için desteklenmesi, başarılı öğrenci ve personelin teşvik edilmesi
- Öğretim elemanlarımız ve öğrencilerimiz için, akademiye yönelik evrensel etik ilkeleri çerçevesinde bilgilendirme çalışmaları yapılması.
- Kurum kimliğini ve kültürünü geliştirmek için çağdaş bilimsel düşünce ve yöntemlerden yararlanılarak “ortak akıl” kullanımının öne çıkarılması, katılımcı bir yönetim anlayışının benimsenmesi, açık ve şeffaf yönetim modellerinin uygulanması.
- Fakültemizde yönetim sorumluluğunun güçlendirilmesi için gerekli mali yönetim, iç kontrol ve iç denetim faaliyetlerinin etkin bir şekilde uygulanmasına yönelik çalışmalar yapılması.
- Yükseköğretimde öğrenci ve öğretim elemanı değişimi ve hareketliliğini artırmaya yönelik ulusal ve uluslararası programların yakından takip edilmesi.

B- İdarenin Stratejik Planında Yer Alan Amaç ve Hedefler

Üniversitemizin Stratejik Planı, “Kamu İdarelerinde Stratejik Planlamaya İlişkin Usul ve Esaslar Hakkında Yönetmelik” hükümlerine uygun bir şekilde hazırlanarak, Stratejik Planın nihai hali Bütçe ve Performans Programı hazırlıklarında kullanılmak üzere Kalkınma Bakanlığına, Maliye Bakanlığına, Sayıştay Başkanlığına ve TBMM’ye gönderilerek kamuoyuna açıklanmıştır. Nihai Stratejik Planımıza göre; kurumsal stratejik amaç ve hedeflerimiz aşağıda belirtilmiştir.

Amaçlarımız;

1. Eğitim öğretimde kaliteyi arttırmayı amaçlayan, ülkenin ve bölgenin ihtiyaç duyduğu alanlarda rekabet edebilir bir fakülte olmak.
2. Bilimsel araştırma kaynaklarını ve kalitesini artırarak katma değeri yüksek toplumsal ve ekonomik projeler gerçekleştirmek.
3. Paydaşlarımızla iş birliği içerisinde toplumun ihtiyacı olan alanlarda yerel ve bölgesel kalkınmaya yönelik nitelikli hizmetler üretmek.
4. Ulusal ve uluslararası yayın sayısını artırmak.
5. Sosyal faaliyetlere önem verilerek turizmle ilgili bilincin artırılması için paydaşlarla iş birliği yapmak, bilgilendirme toplantıları (konferans, seminer, panel, söyleşi) düzenlemek.
6. 2020-2021 Eğitim Öğretim Yılı Güz Döneminde ilk öğrencilerini alarak eğitim öğretime başlayan Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü uygulama mutfağımızı, en kısa zamanda hizmet binamıza taşımak.
7. Öğretim elemanı sayılarını artırarak akademik kadroyu güçlendirmek, ayrıca yeni bölümler açarak fakültemizi büyütmek ve geliştirmek.
8. Çalışan memnuniyetini sağlayarak kurum/birim kimliğini ve kültürünü geliştirmek ve birimler arasındaki iş birliğini artırmak.
9. Çalışanlar arasında güçlü bir birlik ve uzlaşma ortamı oluşturmak, emek ve başarıya saygı duyulması ve desteklenmesi ile başarının sahiplerine mal edilmesini sağlamak.

Hedeflerimiz;

1. Ulusal ve uluslararası eşdeğerliliği olan bölüm/program sayısı ile eğitim alanlarını iyileştirerek, donanımlı yerli ve yabancı öğrenci sayısını rekabet edilebilir seviyelere çıkarmak.
2. Eğitim süresi boyunca öğrencilerin ana ve yardımcı kaynak ihtiyaçlarının fiziki/elektronik ortamda sağlanması ve öğrencilerin kurumsal aidiyetinin artarak devam ettirilmesi.
3. Toplumun tüm kesimlerine ihtiyaç duyduğu alanlarda eğitimler verilmesi, kurumsal aktifliğin artırılması, personel ve öğrencilere yönelik sosyal imkânların artırılması.
4. Öğrenci-öğretim elemanı iletişimini geliştirerek sürdürmek,
5. Bölümlerimizin tercih edilirliliğini arttırmak,
6. Paydaşlarla (öğrenci, aile, toplum, YÖK, Valilikler, Belediyeler) olumlu ilişkiler kurmak ve sürdürmek
7. Üstün gayretle çalışan, öneri ve yenilik getiren personele her türlü desteğin verilmesi.

III- FAALİYETLERE İLİŞKİN BİLGİ VE DEĞERLENDİRMELER

A- Mali Bilgiler

1- Bütçe Uygulama Sonuçları

2025 Mali Yılı Bütçe Tertiplerinin Ödenek Durum Sonuçları					
Ekonomik Kodlar		Bütçe Kalemleri	Toplam Ödenek Gönderme	Harcama	Kalan
01- Personel Giderleri	01.01- Memurlar	62.239.756.0-0490.0030-02-01.01	17.764.620,30	17.764.620,30	0,00
02- SGK Devlet Primi Giderleri	02.01- Memurlar	62.239.756.0-0490.0030-02-02.01	1.412.026,23	1.412.026,23	0,00
03- Mal ve Hizmet Alımı Giderleri	03.02- Tüketime Yönelik Mal ve Hizmet Alımları	62.239.756.0-0490.0030-02-03.02	1.162.000,00	1.057.940,82	104.059,18
	03.03- Yolluklar	62.239.756.0-0490.0030-02-03.03	2.000,00	2.000,00	0,00
	03.07- Menkul Mal, Gayri Maddi Hak Alımı, Bakım ve Onarım Giderleri	62.239.756.0-0490.0030-02-03.07	31.800,00	31.800,00	0,00
	03.08- Gayrimenkul Mal Bakım ve Onarım Giderleri	62.239.756.0-0490.0030-02-03.08	500.000,00	491.987,40	8.012,60
	03.07- Menkul Mal, Gayri Maddi Hak Alımı, Bakım ve Onarım Giderleri	98.900.9038.0-0490.0030-13-03.07	52.000,00	50.400,00	1.600,00
TOPLAM			20.924.446,53	20.810.774,75	113.671,78

2- Temel Mali Tablolara İlişkin Açıklamalar

Fakültemizde yukarıdaki tabloda ayrıntılı şekilde gösterildiği üzere 2025 yılı için toplamda 20.924.446,53 TL (Yirmi Milyon Dokuz Yüz Yirmi Dört Bin Dört Yüz Kırk Altı Türk Lirası Elli Üç Kuruş) ödenek gönderilmiştir. Bu ödenekten 20.810.774,75 TL (Yirmi Milyon Sekiz Yüz On Bin Yedi Yüz Yetmiş Dört Türk Lirası Yetmiş Beş Kuruş) tutarında harcama yapılmış ve yılsonunda da 113.671,78 TL (Yüz On Üç Bin Altı Yüz Yetmiş Bir Türk Lirası Yetmiş Sekiz Kuruş) harcanmadan kalmıştır. Bütçe gerçekleşme oranı kümülatif olarak % 99,46 seviyesinde olmuştur.

Bilanço; işletmenin belli bir tarihteki varlıklarını ve bu varlıkların sağlandığı kaynaklarını gösteren mali bir tablodur. Bilanço muhasebe sisteminin en önemli tablolarından biridir. Üniversitemize ait 2025 Yılı Bilanço Bilgileri, Strateji Geliştirme Daire Başkanlığı tarafından İdare Faaliyet Raporunda yayımlanacaktır.

Mizan; muhasebede kontrol aracı olarak kullanılan, hesapların belli tarihlerde tekrar incelendikten sonra, borç ve alacak toplamlarıyla bakiyelerinin bir tabloya toplu bir şekilde yazılmasıyla oluşan özet bir tablodur. Mizan, hesapların gerçek duruma uygun olup olmadığını, kurallarına göre çalıştırılıp çalıştırılmadığını da kontrol etmemizi sağlar. Üniversitemize ait 2025 yılı Kesin Mizan bilgileri Strateji Geliştirme Daire Başkanlığı tarafından İdare Faaliyet Raporunda yayımlanacaktır.

Faaliyet sonuçları tablosu; kamu idarelerinin bir faaliyet döneminde elde ettiği gelirleri, yaptığı giderleri, malî ve malî olmayan varlıkların yönetimi ile yükümlülüklerine ilişkin işlemlerinden kaynaklanan gelir ve giderleri gösteren ve bunlar hakkında ayrıntılı bilgi sağlayan malî tablodur. Bütün gelir ve giderler, tahakkuk ettikleri dönemin faaliyet sonuçları tablosunda gösterilir. Tablo, dönemler arası karşılaştırma yapılabilmesini sağlayacak şekilde hazırlanır. Faaliyet sonuçları tablosu asgari olarak; faaliyetlerden sağlanan gelir, faaliyetlerden kaynaklanan gider, döneme ilişkin olumlu ya da olumsuz fark kalemlerini içermelidir. Üniversitemize ait 2025 yılı Faaliyet Sonuçları Tablosu bilgileri Strateji Geliştirme Daire Başkanlığı tarafından İdare Faaliyet Raporunda yayımlanacaktır.

3- Mali Denetim Sonuçları

Üniversitemizde harcama öncesi denetim/ ön malî kontrol görevinin ilk aşaması harcama birimleri tarafından yürütülmektedir. İç denetim Rektörlüğe bağlı İç Denetim Birimi tarafından, dış denetim ise Sayıştay tarafından gerçekleştirilmektedir. Kamu idaresinin çalışmalarına değer katmak ve geliştirmek için kaynakların ekonomiklik, etkililik ve verimlilik esaslarına göre yönetilip yönetilmediğini değerlendirmek ve rehberlik yapmak amacıyla harcama sonrası kontrol görevini yürütmek üzere oluşturulması gereken İç Denetim Birimi ise 2025 yılında Üniversitemizde oluşturulmamıştır. Sayıştay tarafından yapılacak harcama sonrası dış denetimin amacı; genel yönetim kapsamındaki kamu idarelerinin hesap verme sorumluluğu çerçevesinde, yönetimin mali faaliyet, karar ve işlemlerinin; kanunlara, kurumsal amaç, hedef ve planlara uygunluk yönünden incelenmesi ve sonuçlarının raporlanmasını kapsamaktadır. Fakültemizde 2025 mali yılında iç denetim yapılmamış ancak Sayıştay tarafından dış mali denetim yapılmıştır. Fakültemizin 2025 yılına ait harcamaları/ödemeleri Sayıştay'ın dış denetimine tabi tutulmuş olup denetim raporu Sayıştay'ın resmi internet sayfasında henüz yayımlanmamıştır.

B- Performans Bilgileri

1- Program, Alt Program, Faaliyet Bilgileri

Fakültemizin amaçlarını gerçekleştirmek için 2025 yılı içerisinde yürüttüğü faaliyetlerle ilgili bilgilere bu bölümde yer verilmiştir. Fakültemiz bünyesinde görev yapan öğretim elemanlarımız tarafından düzenlenen; sempozyum, kongre, konferans, panel, seminer, açık oturum, söyleşi, sergi vb. bilimsel faaliyetler, bu faaliyetlere katılan öğretim elemanı sayısı, WOS (Web of Science) ta indekslenen SCI, SCI-Expanded, SSCI ve AHCI kapsamındaki dergilerde yayımlanan bilimsel eserlerin indekslere göre dağılımı ve bilimsel eser sayısı, hakemli dergilerde yayımlanan ulusal ve uluslararası bilimsel yayın sayısı, hakemlik ve editörlük yapan öğretim üyesi sayısı, hakemlik ve editörlük yapılan kitap ve dergi sayısı, ulusal ve uluslararası kuruluşlar tarafından desteklenen ar-ge projesi sayısı, patent, faydalı model ve endüstriyel tasarım başvuru sayısı, Ar-Ge proje sayısı, TÜBİTAK tarafından desteklenen proje sayısı, Yükseköğretim Kurulu (YÖK), Türkiye Bilimler Akademisi (TÜBA) ve TÜBİTAK tarafından verilmiş olan bilim, teşvik ve sanat ödülleri sayısı gibi faaliyetler aşağıdaki tablolarda gösterilmiştir.

1.1. Bilimsel Toplantılarla İlgili Faaliyetler

1.1.1. Fakültemiz Tarafından Düzenlenen Bilimsel Toplantılar

FAALİYET TÜRÜ	FAALİYET ADI	SAYISI
Sempozyum ve Kongre	-	0
Konferans	-	0
Panel	-	0
Seminer	1. Gümüşhane İl Emniyet Müdürlüğü Siber Suçlarla Mücadele Ekiplerinden Fakültemizde SİBERAY Semineri düzenlendi. (26.11.2025) 2. Gümüşhane İl Emniyet Müdürlüğü tarafından Fakültemizde "Gençlik ve Güvenli Gelecek" konulu seminer düzenlendi. (03.12.2025)	2
Eğitim Semineri	Turist Rehberliği Meslek Kanunu ve Yönetmeliğindeki Değişiklikler Hakkında Bilgilendirme Toplantısı (3.03.2025)	1
Açık Oturum-Çalıştay	-	0
Söyleşi	1. Turizm Rehberliği Söyleşilerinde Satala Antik Kenti Ele Alındı (Yüz Yüze Söyleşi) (03.01.2025) 2. Şiran Dursun Keleş Sağlık Hizmetleri Meslek Yüksekokulunda GÜYOB (Gümüşhane Üniversitesi Yabancı Öğrenciler Birliği) iş birliğiyle davetli konuşmacı olarak bulunan Prof. Dr. Sevim Beyza ÖZTÜRK SARIKAYA tarafından öğrencilere "Gıda Teknolojisinde	6

	Kullanılan Enzimler ve Kullanım Alanları” konulu söyleşi gerçekleştirildi (08.01.2025) 3. Şiran Dursun Keleş Sağlık Hizmetleri Meslek Yüksekokulu tarafından GÜYOYB (Gümüşhane Üniversitesi Yabancı Öğrenciler Birliği) iş birliğiyle davetli konuşmacı olarak bulunan Doç Dr. İsmail ÇALIK tarafından öğrencilere “Sağlık Turizmi ve Sağlık Otelciliği” konulu söyleşi gerçekleştirildi (08.05.2025) 4. Turizm Rehberliğinde Kariyer Planlaması, Kişisel Gelişim ve Motivasyon (Online Söyleşi) (21.02.2025) 5. Gastronomi Eğitiminde Müfredat Geliştirme (Online Söyleşi) (22.04.2025) 6. Doğu Karadeniz Bölgesinde Seyahat Acenteciliği (Yüz Yüze Söyleşi) (25.12.2025)	
Sergi	-	0
Turnuva/Yarışma	1. Turizm Rehberliği Bölümü Öğrencilerine Yönelik Bilgi Yarışması (22.12.2025) 2. Gastronomi ve Mutfak Sanatlarına Yönelik Bilgi Yarışması Düzenlendi (29.12.2025) 3. “Lezzetin Etiği” Adlı Bilgi Yarışması (31.12.2025)	3
Teknik Gezi	1. Turizm Fakültesi Güz Dönemi Saha Uygulamaları Sümela Manastırı ve Zigana Kayak Merkezi Ziyaretiyle Tamamlandı (22.01.2025) 2. Öğrencilerimiz Mesleki Uygulama-I Dersi Kapsamında Bayburt'u Ziyaret Etti (30.09.2025) 3. Öğrencilerimiz Mesleki Uygulama-I Dersi Kapsamında Karaca Mağarası, Krom Vadisi, İmera Manastırı ve Cehennem Vadisi'ni Ziyaret Etti (7.10.2025) 4. Öğrencilerimizin Mesleki Uygulama-I Dersi Kapsamında Kelkit ilçesi, Kov Kalesi ve Satala Antik Kenti Çevresini Ziyareti (14.10.2025) 5. Öğrencilerimizle Uygulama Gezisi Kapsamında Kahve Diyarı İşletmesini Ziyaret Etiler (15.10.2025) 6. Öğrencilerimiz Mesleki Uygulama-I Dersi Kapsamında Gümüşhane'nin Torul ve Kürtün İlçelerini Ziyaret Etiler (21.10.2025) 7. Mesleki Uygulama Dersi Zigana Saha Uygulaması (23.12.2025) 8. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Öğrencileri Ramada by Wyndham Gümüşhane’de Uygulama Gezisine Katıldı (30.12.2025)	8
Diğer Faaliyetler	1. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Staj Toplantısı (20.03.2025) 2. Turizm Rehberliği Bölümü Staj Toplantısı (20.03.2025) 3. Turizm Rehberliği Bölümünde İç Paydaş Toplantısı Gerçekleştirildi (26.12.2025)	8

	4. Gümüşhane Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde İç Paydaş Toplantısı Gerçekleştirildi (26.12.2025) 5. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Akreditasyon ve Program Çıktılarını Belirleme Toplantısı Gerçekleştirildi. (23.06.2025) 6. Turizm Rehberliği Bölümü Dış Paydaş Toplantısı (27.06.2025) 7. Turizm Rehberliği Bölümü Dış Paydaş Toplantısı Gerçekleştirildi (23.12.2025) 8. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Dış Paydaşlarla Bir Araya Geldi (26.12.2025)	
--	--	--

1.1.2. Bilimsel Toplantılara Katılan Personel Sayısı

FAALİYET TÜRÜ	KATILIM SAĞLAYAN PERSONEL SAYISI
Sempozyum ve Kongre	-
Konferans	-
Panel	-
Seminer	2
Eğitim Semineri	7
Açık Oturum	-
Çalıştay	-
Söyleşi	19
Sergi	-
Turnuva/Yarışma	12
Teknik Gezi	4
Diğer Faaliyetler	49

1.2. Sosyal, Kültürel ve Sportif Faaliyetler

Fakültemiz tarafından düzenlenen sosyal, kültürel ve sportif faaliyetler nitelikleri doğrultusunda üç başlık altında kategorize edilmiştir.

1.2.1. Öğrencilerimize ve Personelimize Yönelik Faaliyetler

Sıra No	Faaliyetin Adı	Hedef Kitle	Yapıldığı Tarih
1	Turizm Fakültesi 2024 Yılı Dönem Sonu Etkinliğini Büyük Bir Coşkuyla Kutladı	Öğrenci/Personel	02.01.2025
2	Fakültemiz idari ve akademik personeline I. Geleneksel Zigana Masa Tenisi Turnuvası Düzenlendi	Personel	13-31.01.2025
3	Fakültemiz Üniversiteler Arası Yemek Yarışmasından Ödüllerle Döndü	Öğrenci	23-25.05.2025
4	2025-2026 Eğitim Öğretim Dönemi Başlangıcında Motivasyon Etkinliği Gerçekleştirildi	Personel	17.09.2025
5	2025-2026 Eğitim-Öğretim Yılı Oryantasyon Programı	Öğrenci	25.09.2025
6	Dekanlığımız Sınıf Temsilcileriyle Toplantı Gerçekleştirdi	Öğrenci	24.10.2025
7	Turizm Fakültesinde Sosyal Paylaşım ve Buluşma Etkinliği Gerçekleştirildi	Öğrenci/Personel	20.12.2025
8	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Birinci Sınıf Öğrencilerine Çeket Giyme Töreni	Öğrenci	26.12.2025
9	Turizm Fakültesi Tarafından Akademik, İdari ve Destek Personeli İçin Düzenlenen Kahvaltı ve Yeni Yıl Etkinliği	Personel	31.12.2025

1.2.2. Sosyal Sorumluluk Projeleri ve Toplumsal Katkı Faaliyetleri

Sıra No	Faaliyetin Adı	Hedef Kitle	Yapıldığı Tarih
1	Fakülte Öğrencilerimizden Sosyal Sorumluluk Projeleri yapıldı. Bu kapsamda yetimhane ziyareti, kedi evi yapımı, kuş evi yapımı, hayvan barınağına yardım, okul ziyaretleri, ibadethane temizliği vb. sosyal sorumluluk projeleri yapıldı.	Kamuya Açık	22.01.2025
2	Fakültemiz Turizm Haftası Etkinliklerini Coşkuyla Kutladı.	Kamuya Açık	22.04.2025
3	23 Nisan dolayısıyla Fakültemiz tarafından miniklere yönelik etkinlik gerçekleştirildi.	Anaokulu Öğrencileri	23.04.2025
4	Geleceğin Şefleriyle Geçmişin Kültürel Mirası Buluştu (UNİDES projesi)	Kamuya Açık	25.04.2025
5	Gümüşhane Üniversitesi Turizm Fakültesi, Türk Mutfağı Haftası Etkinliğinde Yerini Aldı.	Kamuya Açık	27.05.2025

6	Gümüşhane Fatih Anadolu İmam Hatip Lisesinin Turizm Fakültesine Ziyareti	Lise Öğrencileri	11.06.2025
7	Turizm Fakültesinden Prof. Dr. Sevim Beyza Öztürk Sarıkaya ve Doç. Dr. İsmail Çalık, TÜBİTAK 4007 kapsamında yapılan Bilimin Işığında Bayburt 2 Projesinde Atölye lideri ve konuşmacı olarak bulundu.	Kamuya Açık	12-14.06.2025
8	Gümüş Adımlar: Özel Bireyler ile Gümüşhane Keşfi (UNIDES Projesi)	Dezavantajlı Bireyler	15.06.2025
9	Turizm Fakültesi'nden "Bilim Kafe" Etkinliğine Anlamli Katkı: "Mutfaktaki Kimya: Kimya ile Yanlıları Düzeltelim, Moleküler Gastronomi ile Farklılıklar Katalım"	Kamuya Açık	27.06.2025
10	Fakültemiz Haziran 2025 "Turizm Bülteni" Yayınlanmıştır	Kamuya Açık	29.07.2025
11	Turizm Fakültesi öğrencilerinden Kızılay'a destek. Kızılay'dan Dekanlığımıza teşekkür belgesi takdim edildi.	Kamuya Açık	07.10.2025
12	Gümüşhane Süleymaniye Kayak Kulübü Dekanlığımızı Ziyaret Etti	Kamuya Açık/ Sektör Temsilcileri	05.11.2025
13	Fakültemiz Destination Black Sea Projesinin İstişare Toplantısına Katılım Sağladı	Kamuya Açık/ Sektör Temsilcileri	12.11.2025
14	Fakülte Öğrencilerimizden Anlamli Sosyal Sorumluluk Projesi ilkokul 4.sınıf öğrencilerine sürdürülebilir çevre bilinci kazandırılması amaçlandı.	Kamuya Açık	02.12.2025
15	Meslek Etiği dersinde Arzular İlkokulu ziyaret edildi.. Gerçekleştirilen ziyaret, öğrencilerin mesleki etik değerleri sahada deneyimlemelerine katkı sağlamayı amaçladı.	Kamuya Açık	17.12.2025
16	Turizm Rehberliği Öğrencilerinden Nesrin Halit ZARBUN Anaokulu'na Çevre Eğitimi Ziyareti	Kamuya Açık	30.12.2025
17	Hamsiköy İşletmeleri ile Gastronomi Bölümü Arasında İş Birliği Görüşmesi Gerçekleştirildi	Kamuya Açık/ Sektör Temsilcileri	31.12.2025
18	Gümüşhane'nin Gastronomi Elçileri Gaziantep'te	Kamuya Açık	31.12.2025

1.2.3. Kulüp Faaliyetleri

Sıra No	Faaliyetin Adı	Hedef Kitle	Kulüp Adı	Yapıldığı Tarih
1	Turizm Fakültesi'nin Öncülük Ettiği Turizm ve Gezi Kulübü Yeni Yönetimi İle İlk Gezisini Gerçekleştirdi (Ordu ve Samsun)	Öğrenci	Turizm ve Gezi	02.01.2025
3	Gastronomi Kulübü'nden Yeni Üyelerine Hoş Geldiniz Etkinliği Düzenlendi	Öğrenci	Gastronomi	06.01.2025
4	Fakültemiz Turizm ve Gezi Kulübü 2025 Yılı İlk Gezisini Ergen Dağı'nda Kayak Turu Olarak Gerçekleştirdi	Öğrenci	Turizm ve Gezi	24.02.2025
5	Turizm ve Gezi Kulübü Gümüşhane Üniversitesi Sosyal Tesisleri'nde İftar Yemeği Düzenledi	Öğrenci	Turizm Gezi	14.03.2025

6	Gastronomi Kulübü ile “Geleceğin Şefleriyle Geçmişin Kültürel Mirası Antep Baklavası” projesi UNİDES kapsamında gerçekleştirildi	Öğrenci	Gastronomi	15.04.2025
7	Turizm ve Gezi Kulübü Şanlıurfa-Mardin Gezisi düzenlendi.	Öğrenci	Turizm ve Gezi	26.04.2025
8	Turizm ve Gezi Kulübü ile “19 Mayıs Ankara” Projesi UNİDES kapsamında gerçekleştirildi	Öğrenci	Turizm ve Gezi	17-18.05.2025
9	Gastronomi Kulübü ile “Gümüş Adımlar: Özel Bireyler ile Gümüşhane Keşfi” Projesi UNİDES kapsamında gerçekleştirildi.	Dezavantajlı Bireyler	Gastronomi	15.06.2025
10	Gastronomi Kulübünden Keyifli Film Gösterimi Etkinliği	Öğrenci	Gastronomi	28.11.2025
11	Turizm ve Gezi Kulübü Amasya Gezisi	Öğrenci	Turizm ve Gezi	30.11.2025
12	Turizm ve Gezi Kulübü Erzurum Gezisi	Öğrenci	Turizm ve Gezi	22.12.2025
13	Gastronomi Kulübü'nden Yeni Yıla Merhaba Etkinliği	Öğrenci	Gastronomi	31.12.2025

1.3. Akademik Çalışmalarla İlgili Faaliyetler

1.3.1. Bilimsel Yayınlarla İlgili Performans Bilgileri (Özet Tablo)

YAYIN TÜRÜ	TOPLAM YAYIN SAYISI
Uluslararası Makale (Q1-Q4) (SCI-E, SSCI)	-
Uluslararası Makale (AHCI)	-
Uluslararası Makale (E-SCI, Scopus)	2
Diğer Uluslararası Makale	-
Ulusal Makale (TR Dizin)	12
Diğer Ulusal Makale	-
Hakemli dergide yayımlanmış editöre mektup, araştırma notu, özet veya kitap kritiği	-
Uluslararası Bildiri	12
Ulusal Bildiri	3
Kitap	1
Kitap Bölümü	5

1.3.2. Bilimsel Yayınlarla İlgili Faaliyet Bilgileri

YAYIN TÜRÜ	YAYIN ADI	TOPLAM SAYI
Uluslararası Makale (Q1-Q4) (SCI-E, SSCI)	-	-
Uluslararası Makale (AHCI)	-	-
Uluslararası Makale (ESCI, SCOPUS)	1. Ödemiş, M. (2025). The impact of smart tourism applications in destinations on destination brand equity and competitiveness: The case of Istanbul. European Journal of Tourism, Hospitality and Recreation, 15(1), 120-133. (E-SCI) 2. Polat, E., & Köseoglu, M. A. (2025). Mapping Ethics Research in the Hospitality Scholarship. International Journal of Hospitality & Tourism Administration, 26(2), 280–310. (E-SCI)	2
Diğer Uluslararası Makale		-

Ulusal Makale (TR Dizin)	1. Akdu, U. (2025). Turist rehberliğinde uzmanlaşma eğitimi: Karadeniz Bölgesi'nde mesleki gelişim ve bölgesel uzmanlık üzerine analitik bir çalışma. <i>Journal of Gastronomy Hospitality and Travel (JOGHAT)</i>, 8(2), 718–742. https://doi.org/10.33083/joghat.2025.522 2. Akdu, U. ve Ergün, B. (2025). Ekoturizm işletmelerinde hizmet kalitesinin ölçülmesi: Gümüşhane örneği. <i>Journal of Business Research-Turk</i>, 17(1). https://doi.org/10.20491/isarder.2025.1990. 3. Akdu, U., & Akdu, S. (2025). Geleneksel Yörük düğünlerinin somut olmayan kültürel miras kapsamında değerlendirilmesi. <i>Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi</i>, 9(1). 4. Bozan, M.Z., & Evren, S. (2025). Yerel halkın kış sporlarına katılım kısıtlarının incelenmesi: Erzurum örneği. <i>Tourism and Recreation</i>, 7(2), 1-14. 5. Çalık, İ, Avcı, İ. & Ödemiş, M. (2025). Yerel Halkın Turizm Algısının Memnuniyet Düzeyine ve Turizme Desteğine Etkisi: Trabzon Örneği, <i>Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel</i>, 8(4), 1559-1576. 6. Çalışkan, S., Polat, E., & Esen, O. (2025). The effect of perceived overqualification on relative deprivation: The moderating role of organisational silence. <i>Business & Management Studies: An International Journal, BMJJ</i>, 13(3), 1201-1216. 7. Çoban, E., & Evren, S. (2025). Alevi kültüründe yeme-içme ve mutfak: Erzincan Mollaköy örneği. <i>Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel</i>, 8(3), 1199-1211. 8. Ertoý, S., Gün, A., & Polat, E. (2025). Unutulmaya Yüz Tutmuş Yöresel Yemek Kültürü: Siyez Buğdaylı Kaz Yemeği Örneği. <i>Gümüşhane Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi</i>, 16(2), 555-567. 9. Evren, E. Ş. (2025). Akdeniz'le Ege'nin Buluşma Noktası Datça'da Turizmin Gelişimi: Bir Sözlü Tarih Çalışması. <i>Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi</i>, 36(3-Turizm Tarihi Özel Sayısı), 63-81. 10. Evren, E. Ş. (2025). Türkiye'nin Paranormal Turizm Potansiyeli. <i>Gümüşhane Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi</i>, 16(1), 286-299. 11. Özbolat, M. & Taş, S. (2025). Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Kapsamında Coğrafi İşaretlerin Destinasyon Gelişiminde Rolü: Turizm Paydaşları Perspektifinde Bir Araştırma. <i>Gümüşhane Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi</i>, 16(3), 975-997. 12. Ödemiş, M. (2025). Bibliometric analysis of publications titled culinary arts scanned in the Web of Science database. <i>Journal of Tourism Leisure and Hospitality</i>, 7(2), 23-41.	12
Diğer Ulusal Makale	-	-

Hakemli dergide yayımlanmış editöre mektup, araştırma notu, özet veya kitap kritiği	-	-
Uluslararası Bildiri	1. Akdu, U. (2025). Extraordinary architectural landmarks as tourist attractors: Social media analysis of Gaudí's works in Barcelona. 6. Turizmde Mimarlık ve Kültürel Miras Kongresi, 16–18 Ekim 2025, Azerbaycan. 2. Akdu, U. (2025). Somut olmayan kültürel miras unsuru olarak tarhana yapımı geleneği ve kırsal turizm faaliyetlerine entegrasyonu: Burdur tarhanası örneği. 9. Uluslararası Kırsal Turizm ve Kalkınma Kongresi, 2–4 Ekim 2025, Kahramanmaraş, Türkiye. 3. Çalık, İ. & İnanç, B. (2025). Bayburt ili müzelerinin kültür turizmi bağlamında değerlendirilmesi, 5th International Sustainable Tourism Congress, Düzce Üniversitesi, Düzce Akçakoca. e-ISBN: 978-625-95477-7-0. 4. Evren, S. & Arslan, Z.C. (2025). Boza, herle ve kuşburnu marmeladından dondurma yapmak: Bir duyuşsal analiz çalışması. K. Karamustafa ve R. Kılıçhan (Ed.), 9. Uluslararası Gastronomi Turizm Araştırmaları Kongresi, 9-11 2025 Kayseri, (ss. 201-202). 5. Evren, S. & Evren, E.Ş. (2025). Tarsus mutfağının sosyal medyadaki yansımaları: YouTube içeriklerinin analizi. K. Karamustafa ve R. Kılıçhan (Eds), 9. Uluslararası Gastronomi Turizm Araştırmaları Kongresi, 9-11 2025 Kayseri, (ss. 228-229). 6. Gün, A., & Akar Şahingöz, S. (2025). Araköy ekşi mayası ile Gümüşhane'ye özgü simit reçetesi geliştirme. Ganud-7 International Conference On Gastronomy, Nutrition And Dietetics, 23-25 Aralık 2025, İstanbul. 7. Kamber Taş, S. S. & Gülümser, E. (2025). Şerbetçi otunun gastronomi turizmi açısından değerlendirilmesi. 7th International Anatolian Scientific Research Congress. Tunceli, Türkiye. (Tam metin bildirisi). 8. Kızılcık, O. & Çalık, İ. (2025). Gümüşhane kalelerinin turizm potansiyelinin değerlendirilmesi, 5th International Sustainable Tourism Congress, Düzce Üniversitesi, Düzce, Akçakoca, e-ISBN: 978-625-95477-7-0. (Özet bildirisi) 9. Sürmen, D. Gürler, Çalık, İ. & Ödemiş, M. (2025). Sürdürülebilir turizm perspektifinde Trabzon yaylalarının mevcut durumu ve geleceği. 5. Uluslararası Sürdürülebilir Turizm Kongresi, Düzce Üniversitesi, Düzce, Akçakoca. 10. Taş, S., Kamber Taş, S. S. & Akın, M. H. (2025). Tabiat parklarında ziyaretçi memnuniyetsizliği: Çevrimiçi yorumlar üzerinden Gümüşhane örneği. 25. Ulusal Turizm Kongresi, Erzincan, Türkiye. (Tam metin bildirisi). 11. Taş, S. & Kocagöz, E. (2025). Karadeniz bölgesi gastronomisinde coğrafi işaret tescilli ekmecekler üzerine bir değerlendirme. K.	12

	Karamustafa ve R. Kılıçarslan) (Ed.). Gastronomi Turizmi Çalışmaları (ss.935-947). Ankara: Detay Yayıncılık. (Tam metin bildirir). 12. Zorbozan, S.N. & Kaya, F. (2025). Yöresel ve doğal gıda tedariki: Yayla pazarları üzerine bir inceleme. IX. Uluslararası Batı Asya Turizm Araştırmaları Kongresi. Bitlis Eren Üniversitesi Yayınları. (Tam metin bildirir).	
Ulusal Bildiri	1. Bozan, M.Z. & Evren, S. (2025). Erzurum halkının kış sporlarına katılım kısıtları. G. Alagöz, E. Güneş, M.Ç. Fırat, İ.E. Canbaba (Ed). 25. Ulusal Turizm Kongresi, 25-27 Eylül 2025, Erzincan (ss. 151-158). 2. Küçükbeğir, S., & Evren, E. Ş. (2025). Paternalist Liderlik, Örgüt Kültürü, Bağlamsal Performans İlişkisi: Kat Hizmetleri Çalışanları Üzerinde Bir Uygulama. G. Alagöz, E. Güneş, M.Ç. Fırat, İ.E. Canbaba (Ed.). 25. Ulusal Turizm Kongresi, 25-27 Eylül 2025, Erzincan (ss. 357-365) 3. Polat, E., & Usda, N. (2025). Bilişsel esneklik ve risk alma eğilimi girişimcilik niyetini etkiler mi? Üniversite öğrencileri örneğinde bir inceleme. 25. Ulusal Turizm Kongresi Bildiri Kitabı, 25-27 Eylül 2025, Erzincan (ss. 131-140).	3
Kitap	Taş, S., Çalık, İ., Kaya, F., Akyürek, S., Pir, R., & Zeybek, H.,İ. (2025). Turizm perspektifinde Gümüşhane yaylaları. Nobel Yayıncılık.	1
Kitap Bölümü	1. Çalık, İ. (2025). Cemil Usta (Cemil Kalkışım). Kalkışım, M., Bayram, Y. & Uyar, F. (Ed), Trabzon'un kültürel yüzü 100 Biyografi. Doğu Kütüphanesi Yayınları. 2. Çalık, İ., & Ödemiş, M. (2025). Türkiye turizmi ve geleceğe yönelik eğilimler. F. Türkmen (Ed). Genel turizm (ss. 165-204). Akademisyen Yayınevi. 3. Durlu-Özkaya, F., & Gün, A. (2025). Gıda güvenliği kültürü. G. Türköz Bakırıcı, Ö. Adan Gök & C. Alkan (Ed.), Güvenilir Gıda ve Sağlık (ss. 11–30). Çizgi Kitabevi. 4. Evren, S. & Arslan, Z.C. (2025). Boza, herle ve kuşburnu marmeladından dondurma yapmak: Bir duyu analizi çalışması. K. Karamustafa & R. Kılıçhan (Ed), Gastronomi Turizmi (ss. 675-685). Detay Yayıncılık. 5. Polat, E., Gün, A. & Kırbaç, K. (2025) Gıda neofobisi ölçeğinin güvenilirliği: Bir meta-analiz çalışması. Karamustafa K., Kiliçhan, R. (Ed.) Gastronomi turizmi çalışmaları. (ss.249-262). Detay Yayıncılık.	5

1.3.3. Editörlük ve Hakemlik Sayıları

Editörlük/Hakemlik Yapan Öğretim Üyesi Sayısı	Editörlük/Hakemlik Yapılan Kitap Sayısı	Dergi Hakemliği Yapan Öğretim Üyesi Sayısı	Hakemliği Yapılan Dergi Sayısı
-	-	10	29

Dergi Hakemliği Yapan Öğretim Üyesi Sayısı	Editörlüğü/Hakemliği Yapılan Dergi Adları
10	1. International Journal of Gastronomy and Food Science 2. Gündem Turizm 3. Gümüşhane University Journal of Social Sciences 4. GSI Journals Serie A: Advancements in Tourism Recreation and Sports Sciences 5. Business & Management Studies: An International Journal 6. Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi (GTAD) 7. Tourism Management 8. International Journal of Hospitality Management 9. Journal of Sustainable Tourism 10. Nankai Business Review International 11. Scientometrics 12. Journal of Multidisciplinary Academic Tourism 13. Tourism Administration 14. Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi 15. Aydın Gastronomy 16. Turkish Journal of Marketing 17. Turist Rehberliği Dergisi (TURED) 18. Türk Turizm Araştırmaları Dergisi 19. Cogent Arts & Humanities 20. Kocatepe Turizm Araştırmaları Dergisi (KOTAD) 21. Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi (AÜSBD) 22. Journal Elegest 23. Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi 24. Afet ve Risk Dergisi 25. Kent Akademisi 26. GSI Journals 27. Journal of Social, Humanities and Administrative Sciences 28. Journal of Academic Tourism Studies 29. Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel

1.3.4. Web of Science (WOS)'ta İndekslenen Gümüşhane Üniversitesi Yayın Sayılarının İndekslere Göre Dağılımı

SCI-E & SSCI	AHCI	TOPLAM
-	-	-

1.3.5. Web of Science (WOS)'ta İndekslenmeyen Atıf İndekslerinde Yer Alan Gümüşhane Üniversitesi Adresli Yayın Sayısı

E-SCI	DİĞER ULUSLARARASI	TR DİZİN	DİĞER ULUSAL	TOPLAM
2	-	12	-	14

1.3.6. Üniversiteler Arasında Yapılan ERASMUS Öğrenci Hareketliliği

ÜLKESİ	ÜNİVERSİTE ADI	BÖLÜMÜ	GİDEN ÖĞRENCİ SAYISI
Polonya	Gornoslaska Wyzsza Szkola Handlowa im. Wojciecha Korfantego	Turizm Rehberliği	7
Polonya	Uniwersytet Szczecinski	Turizm Rehberliği	2
Romanya	Universitatea Din Oradea	Turizm Rehberliği	1
Portekiz	Instituto Politecnico Da Guarda	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	5

1.3.7. Üniversiteler Arasında Yapılan ERASMUS Personel Hareketliliği

ÜLKESİ	ÜNİVERSİTE ADI	BÖLÜMÜ	GİDEN PERSONEL SAYISI
Polonya	Karpacka Panstwowa Uczelnia w Krosnie	Turizm Rehberliği	1
Romanya	Universitatea Din Oradea	Turizm Rehberliği	2
Macaristan	Eszterházy Károly Catholic University	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	2

1.3.8. Proje Sayıları

Projeler	Proje adı, proje personeli adı ve soyadı, proje kodu, proje türü, proje başlangıç ve bitiş tarihi	
	2025 Yılında Yürütülen Projeler	2025 Yılında Kapatılan Proje Sayısı
TÜBİTAK PROJE PAZARI ÖĞRENCİ PROJESİ	-	-
TÜBİTAK DESTEKLİ ÖĞRENCİ PROJESİ (2209-A)	6	-
TÜBİTAK PROJESİ	-	-

ARAŞTIRMA PROJESİ	-	-
TEZ PROJESİ	-	-
SAN-TEZ PROJESİ	-	-
AVRUPA BİRLİĞİ	-	-
DİĞER	-	1
TOPLAM	6	1

1.3.9. Proje Bilgileri

Projeler	2025 Yılında Yürütülen Projeler	2025 Yılında Kapatılan Projeler
TÜBİTAK PROJE PAZARI ÖĞRENCİ PROJESİ	-	-
TÜBİTAK DESTEKLİ ÖĞRENCİ PROJESİ (2209-A)	1. Yörüklerde Yeme-İçme ve Mutfak Kültürü: Mersin/Gülnar Yöresi Sarıkeçililer Örneği. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Yürütücü: Ahmet Çetin, Ayşe BAL Danışman: Doç. Dr. Savaş EVREN.(2025-) 2. Bozanın Gümüşhane'nin Yerel Ürünleriyle Birleşimi: Bir Duyusal Analiz Çalışması. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Yürütücü: Zeynep Cansu ARSLAN, Danışman: Doç. Dr. Savaş EVREN (2025-) 3. Bilişsel Esneklik ve Risk Alma Eğilimi Girişimcilik Niyetini Etkiler Mi? Üniversite Öğrencileri Örnekleminde Bir İnceleme. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Yürütücü: Nuriye USDA, Danışman: Doç Dr. Eray POLAT (2025-) 4. Destinasyon Markalaşmasına Yöresel Yemeklerin Etkisi: Gümüşhane Örneği. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Yürütücü: Elif Nur KARAKAYA, Danışman: Doç. Dr. Murat ÖDEMİŞ (2025-)	-

	5. Antik Dönemden Günümüze: Frig Mutfak Kültürü ve Gastronomi Turizmi. Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Yürütücü: Serhat ERTÖY. Danışman: Dr. Öğr. Üyesi Sedat TAŞ. (2025-) 6. Turist Rehberliği Mesleği ve Eğitiminde Yapay Zekâ Kullanımının Turizm Rehberliği Bölümü Akademisyenlerinin Bakış Açılıyla Değerlendirilmesi. Turizm Rehberliği Bölümü, Yürütücü: Merve USLU, Danışman: Dr. Öğr. Üyesi Emine ŞİMŞEK EVREN (2025-9)	
TÜBİTAK PROJESİ	-	-
ARAŞTIRMA PROJESİ	-	-
TEZ PROJESİ	-	-
SAN-TEZ PROJESİ	-	-
AVRUPA BİRLİĞİ	-	-
DİĞER	-	HZP-011 Turizm Gelişim Yol Haritaları Projesi; 3. Etap (Gümüşhane) Başlangıç Tarihi: 04.03.2024 Bitiş Tarihi: 04.03.2025
TOPLAM	6	1

1.3.10. Patent, Faydalı Model, Endüstriyel Tasarım Tescil Sayısı

Alınan Patent Sayısı (Faydalı Model, Endüstriyel Tasarım Tescili Dâhil)	0
---	----------

1.3.11. Hizmet, Bilim-Sanat, Teşvik ve Grup Başarı Ödülleri

Uğur AKDU, En İyi Bildiri Ödülü, 6. Turizmde Mimarlık ve Kültürel Miras Kongresi, 16-18 Ekim 2025, Azerbaycan. Bildiri Konusu: Mimari Simge Yapıların Turistik Çekim Merkezleri Olarak Değerlendirilmesi: Gaudí'nin Barselona'daki Eserlerinin Sosyal Medya Analizi (Extraordinary Architectural Landmarks as Tourist Attractors: Social Media Analysis of Gaudí's Works in Barcelona)	1
--	----------

IV- KURUMSAL KABİLİYET ve KAPASİTENİN DEĞERLENDİRİLMESİ

A- Üstünlükler

- Öğretim elemanlarımızın akademik bakımdan yeterli bilimsel birikime sahip olmaları.
- Öğretim elemanlarımızın alanlarında ulusal ve uluslararası değişimlere ve gelişmelere açık olmaları.
- Huzurlu ve özgür akademik ortamının olması.
- Fakültemizin genç, dinamik, çalışkan ve aidiyet bilinci yüksek akademik ve idari personele sahip olması.
- Akademik ve idari personelimizin kurumsal aidiyet duygusu içinde, ekip çalışması yapıyor olmaları.
- Öğretim elemanları ve öğrenciler arasında saygı, sevgi ve güvene dayalı bir iletişimin olması.
- Üniversitemizin bilgiye ulaşmak için geniş bir veri tabanına sahip olması sayesinde uluslararası bilgiye, web tabanlı ulusal merkezi ağdan ulaşılabilir olması.
- Etik değerleri benimsemiş Fakülte yönetimine karşı duyulan güven.
- Kalite çalışmalarının düzenli olarak iyileştirilmesi. Birim akreditasyon süreçlerinin planlanıp başlatılması.

B- Zayıflıklar

- Yabancı dil eğitiminde laboratuvara henüz sahip olunamaması.
- Yabancı dil derslerinin/eğitimin Fakülte dışındaki akademik personel tarafından veriliyor olması.
- Bölümlerimizde yeterli sayıda öğretim üyemizin olmaması ve öğretim elemanlarımızın ders yüklerinin fazla olması.
- Bölümlerimizde yeterli sayıda araştırma görevlisi olmaması.
- Ulusal ve uluslararası bilimsel çalışmalara katılım için verilen finansal desteğin yeterli olmaması, yayınların teşvik edilememesi.
- Fakültemizde ve bölümlerimizde idari personel eksikliğinin bulunması.
- Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü uygulama mutfağımızın Fakülte binası içinde bulunmaması.
- Fiziki ve teknik yetersizlikler nedeniyle laboratuvar ve cihaz altyapısının istenen düzeyde olmaması.
- Bütçe imkanlarımızın yetersiz olması.

C- Değerlendirme

Fakültemizde kurumsal alt yapı oluşturulma süreci devam etmekte olup akademik ve idari personel eksikliğini tamamlanmasına yönelik çalışmalara devam edilmektedir. Fakülte olarak üstünlüklerin akılcı, doğru, etkili ve insan odaklı olarak kullanılarak zayıf yönleri iyileştirmek ve dış çevredeki fırsatları çok iyi değerlendirip tehditlere karşı da gerekli önlemleri almak hedeflenmektedir. Bu sayede yürütülen eğitim-öğretim hizmetlerinin daha kaliteli olacağı ve hizmet verimliliğini artıracığı öngörülmektedir. Fakültemizdeki öğretim elemanlarının nitelikli ve yeterli sayıda olması, proje sayılarının artmasıyla akademik çıktı sayısının artırılması, öğrencilere sunulan hizmetlerin düzenli hale getirilmesi kısa vadeli hedeflerimizin gerçekleşmesini sağlayacaktır.

V- ÖNERİ VE TEDBİRLER

Gümüşhane İlinde kurulan Gümüşhane Üniversitesinin gelişmesinde hükümet politikaları ve yükseköğretimin merkezi düzenleyici ve denetleyici kurumu olan Yükseköğretim Kurulu tarafından alınan kararlar (temel alanlara öğrenci alımı için uygulanan merkezi yerleştirme puanı, bütçe kaynaklarının sınırlı olması, proje destekleri için uygulanan nitelikler ve yüksek standartlar) Üniversitemizin ve bünyesindeki akademik birimlerin gelişmesini büyük ölçüde etkilemektedir. Özellikle son yıllarda amaç ve hedeflere ulaşabilmek için alınması gereken öneri ve tedbirler aşağıda sıralanmıştır.

- Mevcut öğretim elemanı kadrosunu nitelik ve nicelik yönüyle artırılması.
- Kısa ve uzun vadeli hedeflere ulaşmak için Fakültemizin fiziki mekânların ve alt yapısının iyileştirilmesi, laboratuvar, mutfak ve cihaz sayısının artırılması.
- İdari personel ihtiyaçlarının karşılanarak teşkilatlanmanın tamamlanması.
- Öğrencilerin sosyal sorumluluğunu, dayanışma ve yardımlaşma özelliklerini, toplumsal duyarlılıklarını geliştirmek için toplantı, söyleşi ve etkinliklere katılımlarının sağlanması.
- Fakültemizin mali kaynaklarının bütçe imkânları dâhilinde artırılması.

İÇ KONTROL GÜVENCE BEYANI

Harcama yetkilisi olarak yetkim dâhilinde; 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, benden önceki harcama yetkilisi/yetkililerinden almış olduğum bilgiler, iç kontroller, iç denetçi raporları ile Sayıştay raporları gibi bilgim dâhilindeki hususlara dayanmaktadır.

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

Prof. Dr. Sevim Beyza ÖZTÜRK SARIKAYA
Dekan