



Balıkesir
Üniversitesi



2024-2025

TURİZM FAKÜLTESİ

GASTRONOMİ VE
MUTFAK SANATLARI
BÖLÜMÜ

İŞVEREN/DIŞ
PAYDAŞ ANKETİ
DEĞERLENDİRME VE
İYİLEŞTİRME
RAPORU



Gastronomi ve Mutfak Sanatları
gastronomi@balikesir.edu.tr





BALIKESİR ÜNİVERSİTESİ
İŞVEREN/DIŞPAYDAŞ ANKETİ DEĞERLENDİRME VE İYİLEŞTİRME RAPORU

Giriş

Bu rapor, Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü tarafından uygulanan İşveren Dış Paydaş Anketine dayanılarak hazırlanmıştır. Anket aracılığıyla, bölümden mezun olan bireylerin iş dünyasındaki performanslarının ve sahip oldukları mesleki yetkinliklerin işveren beklentilerini ne ölçüde karşıladığı değerlendirilmiştir. Analizlerde, nitel verilerin daha anlamlı yorumlanabilmesi adına özellikle 5'li Likert ölçeğinde "4 (Katılıyorum/Önemlidir)" ve "5 (Kesinlikle Katılıyorum/Çok Önemlidir)" yanıtlarını veren katılımcı oranları dikkate alınmıştır. Bu yaklaşım, pozitif geri bildirimlerin yoğunluğunu belirleyerek güçlü ve gelişime açık alanların daha sağlıklı bir biçimde ayırt edilmesini sağlamaktadır. Bu çerçevede hazırlanan rapor, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü mezunlarının mesleki eğitim çıktılarının sektördeki yansımalarını ortaya koymakta ve sürekli iyileştirme çalışmalarına veri temelli katkı sağlamaktadır. Anket bulgularından hareketle, işverenlerin büyük çoğunluğunun gastronomi mezunlarını otel mutfaklarında, restoran işletmelerinde ve kamusal kurum mutfaklarında istihdam ettikleri görülmektedir. Özellikle turistik bölgelerde yer alan konaklama tesisleri bünyesindeki mutfak birimleri öne çıkmaktadır.

Bulgular

Anket sonuçlarında katılımcıların %33'lük bir bölümünün bünyesinde Balıkesir Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları mezunu öğrenciler bulunmaktadır.

Tablo 1. Mezunlarda Aranan Niteliklerin Değerlendirilmesi

Nitelik	Ortalama Puan	Katılımcıların %'si (4 ve 5)
Eğitim Becerileri/Bilgisi	4,00	%66
Mesleki Yeterlilik	4,33	%66
Araç-Gereç Kullanma Becerisi	4,66	%66
Yabancı Dil	3,33	%33
İşletme Becerileri	4,33	%100
Bilgisayar Becerileri	2,66	%33
Sertifika Sahipliği	4,00	%66
Proje Deneyimi	3,00	%33
Mezun Olduğu Üniversite	2,66	%33
Diksiyon	4,33	%66



İş Tecrübesi	4,33	%66
Staj Kurumu	3,00	%33

Tablo 2. Öğrenme Çıktılarının Değerlendirilmesi

Öğrenme Çıktısı	Ortalama Puan	Katılımcıların %'si (4 ve 5)
Etkili sosyal iletişim	5,00	%100
Bilgiye ulaşabilme	5,00	%100
Bilgiyi uygulama	5,00	%100
Ekip çalışması	5,00	%100
Problem çözme	5,00	%100
Karar verebilme	5,00	%100
Araştırma yapabilme	5,00	%100
Sistematik yaklaşım	5,00	%100
Liderlik	5,00	%100
Etik davranış	5,00	%100
Stratejik düşünme	5,00	%100
Hızlı karar verme	5,00	%100
Analiz-sentez	5,00	%100
Öz eleştiri	5,00	%100

Değerlendirme

Anket verileri incelendiğinde katılımcıların genel olarak yüksek memnuniyet ve yüksek değerlendirme düzeyine sahip olduğu gözlemlenmektedir. Özellikle araç-gereç kullanma becerisi (4.66), mesleki yeterlilik (4,33), diksiyon (4,33) ve işletme becerisi (4,33) gibi başlıklar yüksek ortalamalarla öne çıkmaktadır. Katılımcıların öğrenme çıktılarını değerlendirme verileri analiz edildiğinde yüksek bir memnuniyet düzeyi görülmektedir.

İyileştirme Önerileri

Ortalama puanı nispeten diğer başlıkların altında kalan alanlarda (ör. Bilgisayar Becerileri, Staj Kurumu) derinlemesine irdelenmeli ve gelecekte ilgili alanlardan daha etkin bir biçimde verim alınabilmesi adına güncellemeler yapılmalıdır.



Her dönem değerlendirmeler ve analizler etkin bir biçimde tekrarlanarak sürecin takibi sağlanmalıdır. Böylece hem görece düşük ortalamaya sahip alanların geliştiğinden emin olunmalı hem de ortalamaları yüksek olan alanların sreklişi ve srdrlebilirlişi sağlanmalıdır.

Sonuç

Anket sonuçlarında Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü mezunlarının sektörel anlamda büyük oranda kabul gördüğünü ve beklentileri karşıladıkları görülmektedir. Bunların yanı sıra PUKÖ döngüsü bağlamında bazı alanlarda gelişme ve değerlendirme düzeyi yüksek olan alanlarda ise sreklişi sağlamak mezunlarımıza gelecekte katkı sağlayacaktır.