



BALIKESİR  
ÜNİVERSİTESİ



# Balıkesir Üniversitesi **2024-2025**

**TURİZM FAKÜLTESİ  
GASTRONOMİ VE  
MUTFAK SANATLARI  
BÖLÜMÜ**

**ÖĞRENCİ PROGRAM  
ÇIKTILARI  
DEĞERLENDİRME  
ANKETİ RAPORU**



Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü  
[gastronomi@balikesir.edu.tr](mailto:gastronomi@balikesir.edu.tr)



**BALIKESİR ÜNİVERSİTESİ**  
**GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ**  
**ÖĞRENCİ PROGRAM ÇIKTILARI DEĞERLENDİRME ANKETİ RAPORU**

Anket Adı: Öğrenci Program Çıktıları Değerlendirme Anketi

**Giriş**

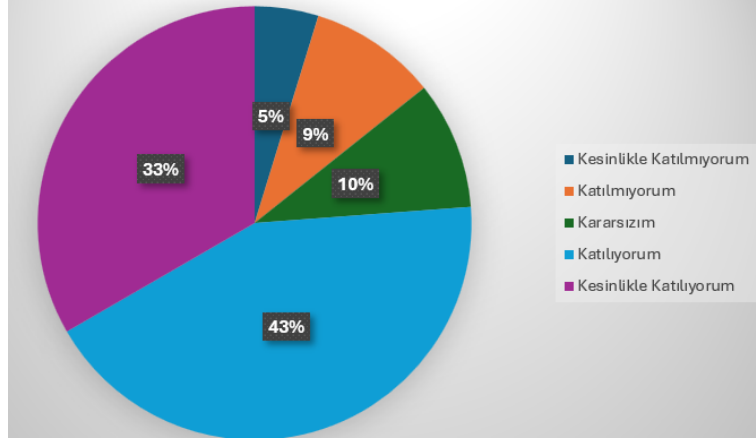
Bu anket çalışması, Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nün program çıktılarına ulaşma düzeyinin öğrenciler tarafından değerlendirilmesi amacıyla gerçekleştirilmiştir. 13 soruluk anket, eğitim kalitesini artırma çalışmaları kapsamında hazırlanmıştır ve son sınıf öğrencilerinin kazandığı düşünülen bilgi ve yeterlilikleri değerlendirmeyi hedeflemektedir. Program Çıktılarını Değerlendirme anketi 5'li likert (Kesinlikle Katılmıyorum, Katılmıyorum, Kararsızım, Katılıyorum, Kesinlikle katılıyorum) türündedir ve sonuç ortalamaları 1: çok kötü, 2: kötü, 3: orta, 4: iyi, 5: çok iyi şeklindedir. Anket, öğrencilere çevrim içi olarak sunulmuştur. Toplanan veriler üzerinden her bir sorunun ortalaması alınmış, yüzdesel dağılımları ve grafik analizleri yapılmıştır. Bu veriler hem bölüm düzeyinde iç kalite güvencesi süreçlerine katkı sağlamayı hem de yapılacak iyileştirme çalışmalarına yön vermeyi amaçlamaktadır.

**Tablo 1: Bölüm Öğrenci Program Çıktıları Değerlendirme Anket Sorularının Ortalama Değerleri**

| Soru No               | Soru                                                                                                                                                                                                          | Ortalama    |
|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| 1                     | Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir.                                                                                                                   | 3,94        |
| 2                     | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramlar, teknikler ve yenilikler ile ürün bilgisi konularında araştırma yöntemlerini bilir ve uygular.                                                            | 3,72        |
| 3                     | Gıda hijyeni ve güvenliği konusunda uluslararası standartları bilir ve uygular.                                                                                                                               | 4,11        |
| 4                     | Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gerektirdiği düzeyde bilgisayar yazılımı ve donanımı bilgisi ile birlikte bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanır.                                               | 3,33        |
| 5                     | Gastronomi ve mutfak sanatları alanına giren yiyecek yönetimi, menü planlaması ve yönetilmesi konularında edindiği teorik bilgileri iş ortamında uygular.                                                     | 3,89        |
| 6                     | Gastronomide meydana gelen değişimleri inceleyerek yeni eğilimler, yeni yaklaşımlar, yeni pazarlama, işletme ve yönetim anlayışlarını, hizmet süreçlerini takip edebilir, yeterli düzeyde katkı sağlayabilir. | 3,56        |
| 7                     | Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur. Bu çerçevede temel pişirme tekniklerini bilir, uygular ve geliştirir.                                                                            | 3,56        |
| 8                     | Gıda alanındaki ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları ve meslek etiğini bilir ve uygular.                                                                                         | 3,53        |
| 9                     | Yaşam boyu öğrenmeye ilişkin olumlu tutum geliştirir. Bu bağlamda yiyecek ve içecek ile ilgili çalıştığı kişilerin mesleki bilgi ve becerilerini artırır; kendisini de kişisel ve mesleki anlamda geliştirir. | 3,72        |
| 10                    | Bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B1 Genel Düzeyinde yazılı ve sözlü olarak iletişim kurar. Ayrıca iletişimi sağlayabilecek yeterlilikte 2. yabancı dil bilgisine sahip olur.                       | 3,12        |
| 11                    | Yemeği ve pişirme işlemini bir sanat olarak benimser; yiyeceklerin görsel sunumunun tasarlanması ve görsel olarak belgelenmesi konusunda yetkinlik sahibidir.                                                 | 3,56        |
| 12                    | Turizm alanı hakkında bilgi sahibidir, özellikle gastronomi ve mutfak sanatlarında uzmanlaşmıştır.                                                                                                            | 3,44        |
| 13                    | Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamında kurulacak yeni bir işletmenin yatırım aşamasını tasarlar ve işletir.                                                                                                | 3,61        |
| <b>GENEL ORTALAMA</b> |                                                                                                                                                                                                               | <b>3,62</b> |

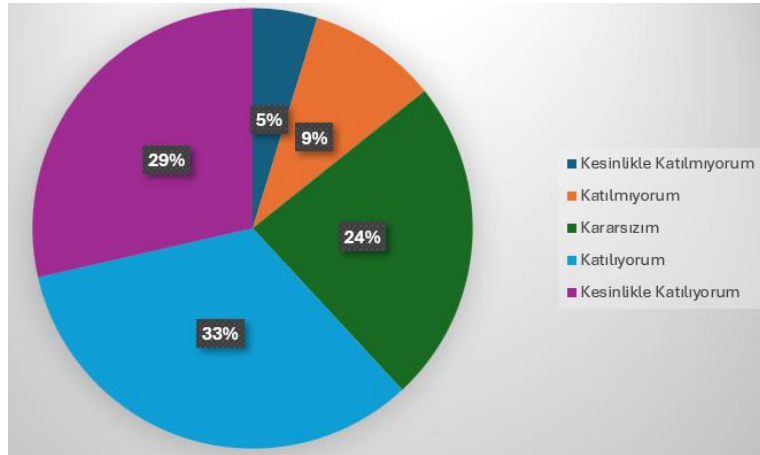


Soru 1: Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir.



Ortalama Puan: 3,94

Soru 2: Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramlar, teknikler ve yenilikler ile ürün bilgisi konularında araştırma yöntemlerini bilir ve uygular.

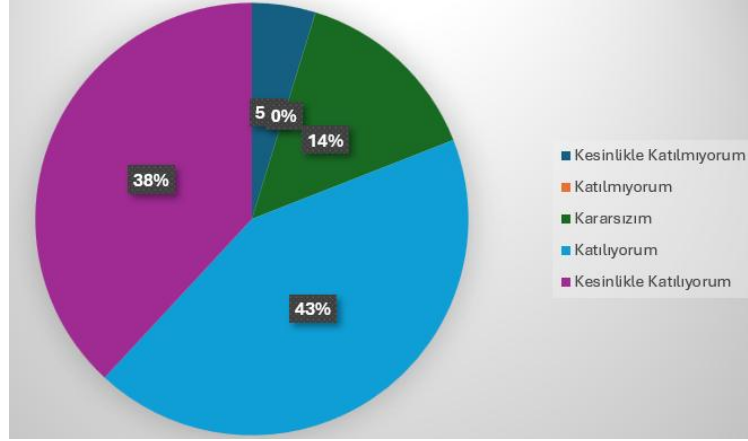


Ortalama Puan: 3,72



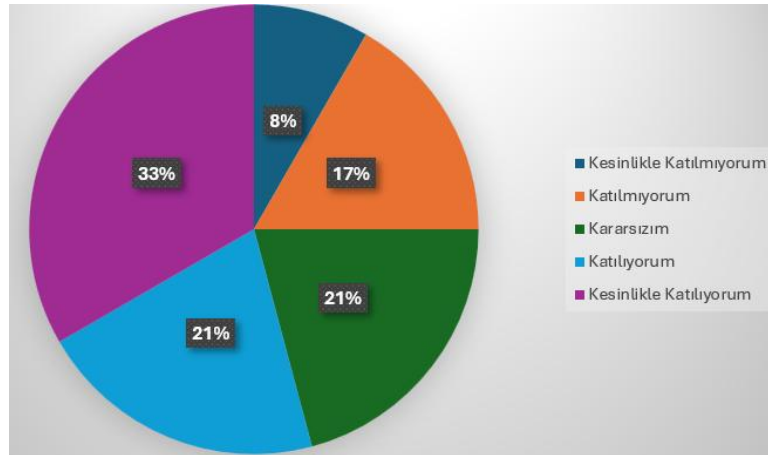


Soru 3: Gıda hijyeni ve güvenliği konusunda uluslararası standartları bilir ve uygular.



Ortalama Puan: 4,11

Soru 4: Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gerektirdiği düzeyde bilgisayar yazılımı ve donanımı bilgisi ile birlikte bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanır.

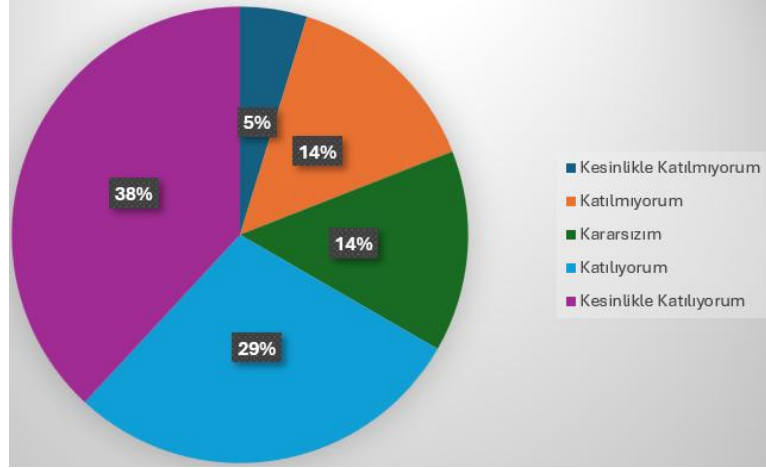


Ortalama Puan: 3,33



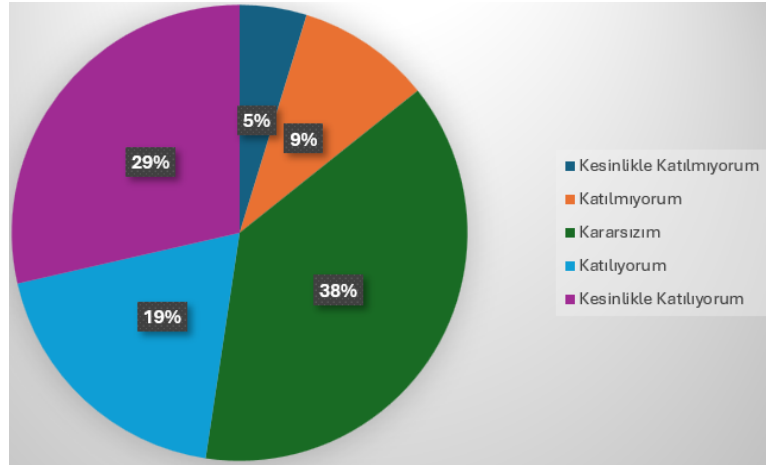


Soru 5: Gastronomi ve mutfak sanatları alanına giren yiyecek yönetimi, menü planlaması ve yönetilmesi konularında edindiği teorik bilgileri iş ortamında uygular.



Ortalama Puan: 3,89

Soru 6: Gastronomide meydana gelen değişimleri inceleyerek yeni eğilimler, yeni yaklaşımlar, yeni pazarlama, işletme ve yönetim anlayışlarını, hizmet süreçlerini takip edebilir, yeterli düzeyde katkı sağlayabilir.

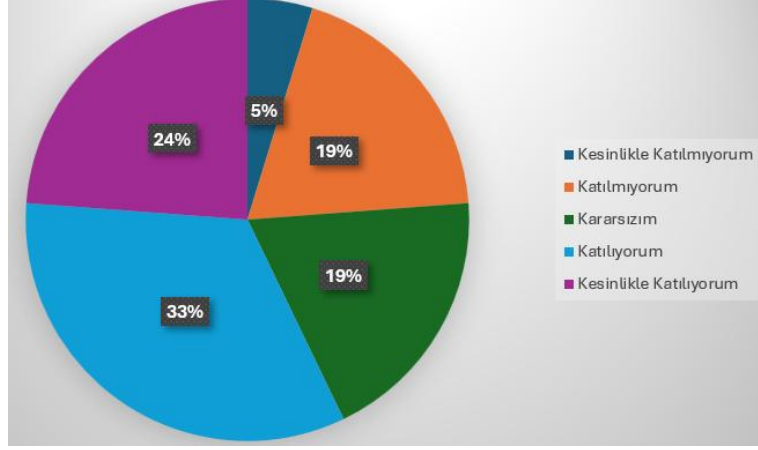


Ortalama Puan: 3,56



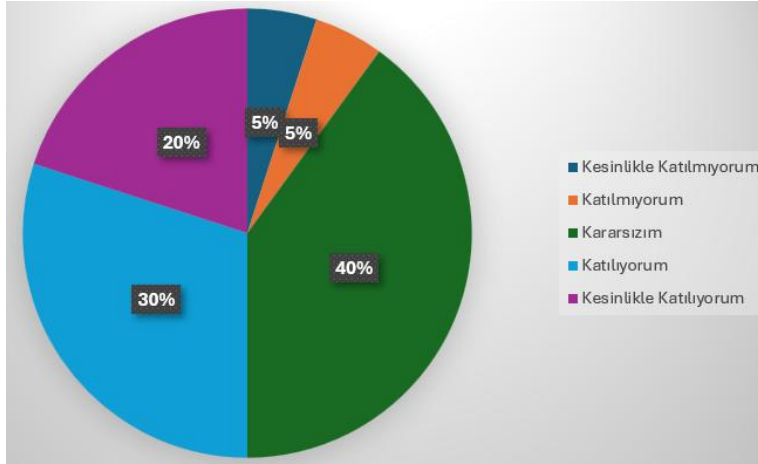


Soru 7: Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur. Bu çerçevede temel pişirme tekniklerini bilir, uygular ve geliştirir.



Ortalama Puan: 3,56

Soru 8: Gıda alanındaki ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları ve meslek etiğini bilir ve uygular.

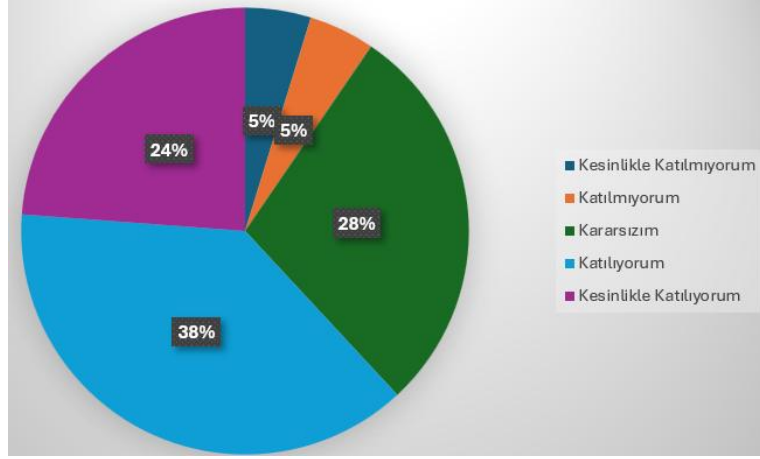


Ortalama Puan: 3,53



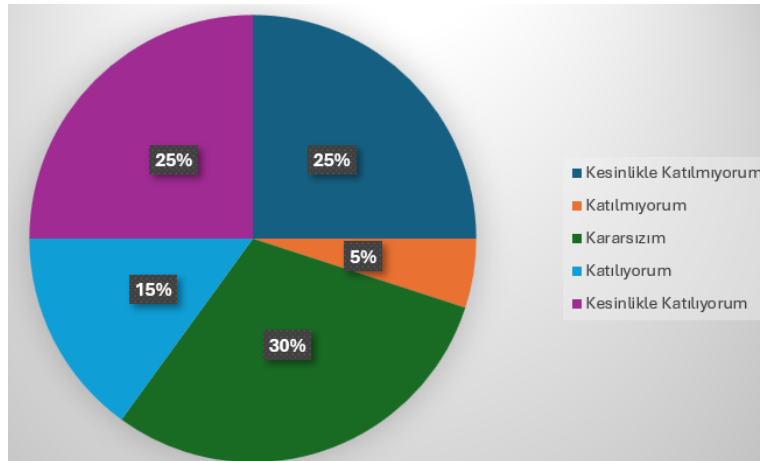


Soru 9: Yaşam boyu öğrenmeye ilişkin olumlu tutum geliştirir. Bu bağlamda yiyecek ve içecek ile ilgili çalıştığı kişilerin mesleki bilgi ve becerilerini artırır; kendisini de kişisel ve mesleki anlamda geliştirir.



Ortalama Puan: 3,72

Soru 10: Bir yabancı dilde an az Avrupa Dil Portföyü B1 Genel Düzeyinde yazılı ve sözlü olarak iletişim kurar. Ayrıca iletişimi sağlayabilecek yeterlilikte 2. yabancı dil bilgisine sahip olur.

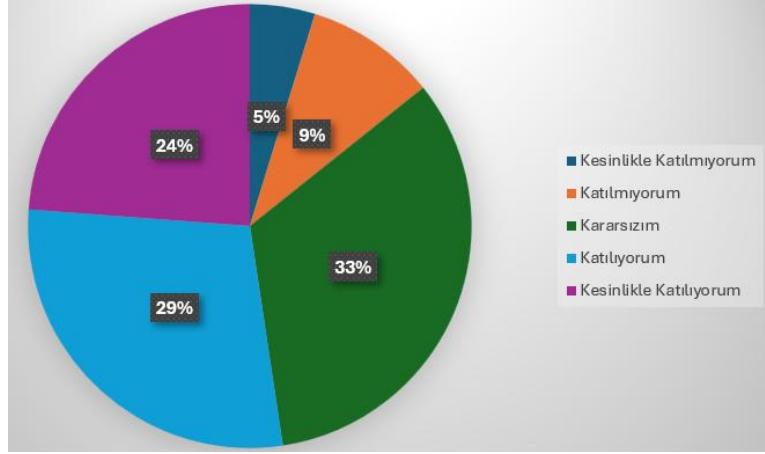


Ortalama Puan: 3,12



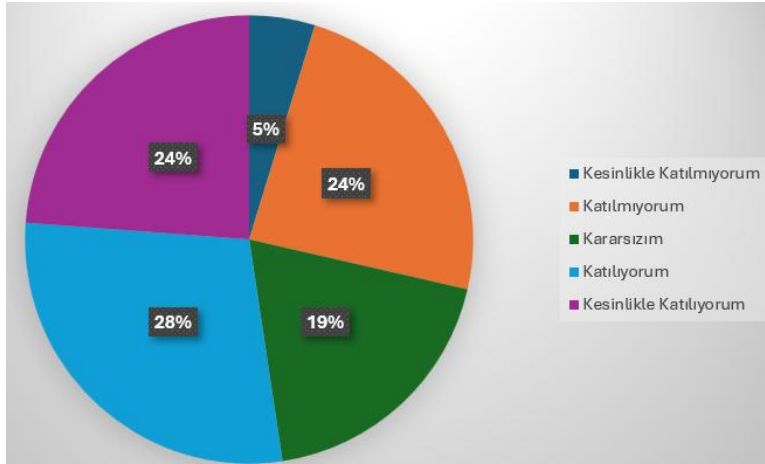


Soru 11: Yemeği ve pişirme işlemini bir sanat olarak benimser; yiyeceklerin görsel sunumunun tasarlanması ve görsel olarak belgelenmesi konusunda yetkinlik sahibidir.



Ortalama Puan: 3,56

Soru12: Turizm alanı hakkında bilgi sahibidir, özellikle gastronomi ve mutfak sanatlarında uzmanlaşmıştır.

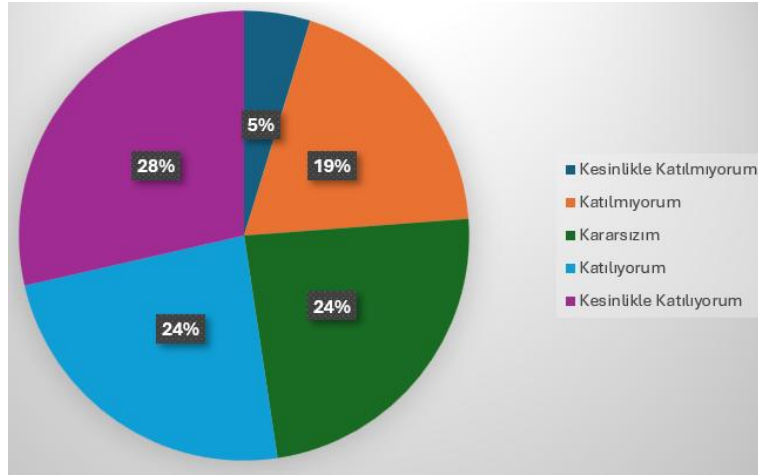


Ortalama Puan: 3,44





Soru 13: Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamında kurulacak yeni bir işletmenin yatırım aşamasını tasarlar ve işletir.



Ortalama Puan: 3,61

### Genel Değerlendirme

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencilerine yönelik gerçekleştirilen anket sonuçlarına göre programın öğrenciler üzerindeki etkisinin genel olarak olumlu olduğu görülmektedir. Öğrencilerin program çıktılarıyla ilgili algıları, yüksek memnuniyet düzeyini ortaya koymaktadır. Program çıktılarına ilişkin görüşlerin büyük çoğunluğunun 3,50'nin üzerinde olması ve genel ortalamanın 3,62 olması, öğrencilerin programdan "orta ile iyi" düzey arasında bir memnuniyet ve yeterlilik algısına sahip olduğunu göstermektedir. Bu sonuç, program çıktılarının büyük ölçüde karşılandığını ancak bazı alanlarda geliştirmeye açık noktalar bulunduğunu işaret etmektedir.

### Geliştirilmeye Açık Alanlar:

- Yabancı dil yeterliliği (3,12), öğrencilerin gelişime en çok ihtiyaç duyduğu alan olarak öne çıkmaktadır.
- Dijital yeterlilik (3,33) ve turizm alan bilgisi (3,44) gibi alanlarda puanların görece düşük kalması, teknolojik altyapı ve alanlar arası bütüncül yaklaşımın daha fazla desteklenmesi gerektiğini işaret etmektedir.
- Görsel sunum, yaratıcılık ve araştırma yöntemleri gibi becerilerdeki değerlendirmelerin orta düzeyde seyretmesi, uygulamalı eğitimin içeriğinin daha fazla çeşitlendirilmesi gerektiğine işaret etmektedir.





### **Güçlü Yönler:**

- Gıda hijyeni, menü planlaması ve kültürel bağlamda gastronomi bilgisi gibi konuların değerlendirme ortalamalarının yüksek olması, öğrencilerin bu temel alanlarda yeterli bilgi ve beceriye sahip olduğunu göstermektedir.
- Özellikle tarihsel ve kültürel bağlamda gıdayı değerlendirme (3,94) ve gıda güvenliği (4,11) gibi alanların üst düzeyde puanlanması, öğrencilerin mesleki kimlikleriyle doğrudan ilişkili konularda güçlü bir altyapıya sahip olduğunu yansıtmaktadır.
- Genel kültür, iletişim becerileri, takım çalışması ve etik değerlere ilişkin göstergelerin yüksek memnuniyetle değerlendirilmesi, programın yalnızca teknik bilgi değil, aynı zamanda mesleki duruş ve sosyal yeterlilikler kazandırma yönünde etkili olduğunu göstermektedir.

### **İyileştirme Çalışmaları**

- Yabancı dil eğitiminin süresi ve niteliği gözden geçirilmeli, özellikle sektörel terminolojiye dayalı içerikler dâhil edilmelidir.
- Bilgi teknolojileri ve dijital araçlar ile ilgili ders içerikleri zenginleştirilmeli, bu alandaki uygulama dersleri artırılmalıdır.
- Yaşam boyu öğrenme yaklaşımı çerçevesinde kişisel gelişimi destekleyen faaliyet ve içeriklerin artırılması, öğrencilerin bireysel farkındalıklarını ve sektöre adaptasyonlarını güçlendirecektir.
- Bu veriler ışığında, güçlü yönlerin korunması ve gelişime açık alanlarda somut iyileştirme adımlarının atılması, programın niteliğini sürekli artıracak bir gelişim döngüsü sağlayacaktır.

