



Balıkesir  
Üniversitesi



2024-2025

TURİZM FAKÜLTESİ

GASTRONOMİ VE  
MUTFAK SANATLARI  
BÖLÜMÜ

**DERS ÖĞRENME  
ÇIKTILARI ANKETİ  
DEĞERLENDİRME  
RAPORU**



Gastronomi ve Mutfak Sanatları

[gastronomi@balikesir.edu.tr](mailto:gastronomi@balikesir.edu.tr)



**BALIKESİR ÜNİVERSİTESİ**  
**SINAV SORULARI- DERS ÖĞRENME ÇIKTISI İLİŞKİLERİ**  
**ÖĞRENME ÇIKTILARI DEĞERLENDİRME**  
**RAPORU**

**Ders Kodu:** AIT1201

**Ders Adı:** Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II

**Ders Dönemi:** 2025/Bahar

**Dersin Öğretim Üye/Elemanları:** Öğr.Gör. FARUK ÇETİK

**1- Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları**

| Ders Öğrenme Çıktıları (DÖÇ)                                                                                                            | 5<br>N(%) | 4<br>N(%) | 3<br>N(%) | 2<br>N(%) | 1<br>N(%) | Ortalama | Medyan | Std.<br>Sapma |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|----------|--------|---------------|
| 1. Cumhuriyetin değerini kavrar.                                                                                                        | 12(%60)   | 5(%25)    | 2(%10)    | 1(%5)     | 0(%0)     | 4,40     | 5      | 0,75          |
| 2.Ülkesini, vatanını ve milletini tanıyarak, onlara uygun politikalar üreten bir şuuruna sahip olur.                                    | 13(%65)   | 4(%20)    | 3(%15)    | 1(%5)     | 0(%0)     | 4,45     | 5      | 0,74          |
| 3.Atatürk İlke ve İnkılaplarını kavrar                                                                                                  | 13(%65)   | 4(%20)    | 3(%15)    | 1(%5)     | 0(%0)     | 4,45     | 5      | 0,74          |
| 4.Türk tarihinden ve Türk millî mücadelesinden aldığı güçle devletine ve milletine sahip çıkar.                                         | 11(%55)   | 5(%25)    | 3(%15)    | 1(%5)     | 0(%0)     | 4,30     | 5      | 0,80          |
| 5.Cumhuriyete, lâikliğe ve Türk milletine yönelik iç ve dış tehditleri doğru bir şekilde tanıyarak, bu tehditler karşısında uyanık olur | 9(%45)    | 7(%35)    | 3(%15)    | 1(%5)     | 0(%0)     | 4,20     | 4      | 0,78          |

## 2- Genel Değerlendirme

Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II dersi kapsamında yapılan değerlendirme sonuçlarına göre, öğrencilerin büyük çoğunluğu öğrenme çıktılarının önemli bir kısmına yüksek düzeyde ulaştığını göstermektedir. Tüm öğrenme çıktılarında ortalamalar 4.20 ve üzerindedir. Bu durum, dersin genel içeriği ve öğretim yönteminin öğrenciler tarafından benimsendiğini göstermektedir. Özellikle "Atatürk İlke ve İnkılaplarını kavrama" ve "vatan-millet sevgisine dayalı bir şuur geliştirme" gibi temel hedeflerde oldukça başarılı sonuçlar elde edilmiştir. Medyan değerlerin çoğunlukla 5 olması da bu başarıyı pekiştirmektedir. Standart sapmaların düşük olması ise öğrenci yanıtlarının tutarlılığını göstermektedir.

## 3- İyileştirme Önerileri

- Öğrencilerin konulara aktif katılımını artırmak adına grup çalışmaları veya bireysel sunumlar teşvik edilebilir.

**Ders Kodu:** GMS1201

**Ders Adı:** Gıda Teknolojileri

**Ders Dönemi:** 2025/Bahar

**Dersin Öğretim Üye/Elemanları:** Dr. Öğr. Üyesi NİSANUR EKTİK SEZEN

### 1- Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

| Ders Öğrenme Çıktıları (DÖÇ)                                     | 5 N(%) | 4 N(%) | 3 N(%) | 2 N(%) | 1 N(%) | Ortalama | Medyan | Std. Sapma |
|------------------------------------------------------------------|--------|--------|--------|--------|--------|----------|--------|------------|
| 1. Gıda muhafazasında kullanılan teknolojileri bilir.            | 6(%30) | 6(%30) | 6(%30) | 0(%0)  | 2(%10) | 3.70     | 4.00   | 1.19       |
| 2. Gıda bileşenlerinin özelliklerini bilir.                      | 5(%25) | 7(%35) | 5(%25) | 1(%5)  | 2(%10) | 3.60     | 4.00   | 1.20       |
| 3. Süt ve süt ürünlerinde kullanılan teknolojik işlemleri bilir. | 5(%25) | 7(%35) | 6(%30) | 0(%0)  | 2(10)  | 3.65     | 4.00   | 1.15       |
| 4. Meyve suyu üretiminde kullanılan teknolojileri bilir.         | 5(%25) | 8(%40) | 5(%25) | 0(%0)  | 2(%10) | 3.70     | 4.00   | 1.14       |
| 5. Et ve et ürünlerinde kullanılan teknolojik işlemleri bilir.   | 5(%25) | 7(%35) | 6(%30) | 0(%0)  | 2(10)  | 3.65     | 4.00   | 1.12       |

### 2- Genel Değerlendirme

Gıda Teknolojileri dersi değerlendirme sonuçları incelendiğinde, öğrencilerin öğrenme çıktıları açısından dersin içeriğini genel olarak olumlu karşıladığı görülmektedir. Tüm öğrenme çıktılarında ortalamalar 3.60 ile 3.70 arasında değişmekte olup, bu değerler orta-üst düzeyde başarıyı göstermektedir. Medyan değerlerin tamamının 4.00 olması, öğrencilerin çoğunlukla olumlu puanlamalar yaptığına işaret etmektedir. Ancak her bir öğrenme çıktısında %10 oranında 1 puanı veren öğrencilerin varlığı, sınıf içinde bazı öğrencilerin dersi yeterince kavrayamadığına veya motivasyon eksikliği yaşadığına işaret edebilir. Standart sapmaların 1.12 – 1.20 aralığında seyretmesi, öğrenci görüşlerinde belli bir dağılım olduğunu göstermektedir.

### 3- İyileştirme Önerileri

- Bazı öğrencilerin düşük puan vermesi dikkate alınarak, derste bireysel öğrenme farklılıklarını gözetken destekleyici materyaller (özet videolar, kısa notlar, kavram haritaları) hazırlanabilir.



**Ders Kodu: GMS1203**

**Ders Adı: Gıda Mevzuatı**

**Ders Dönemi: Bahar/2025**

**Dersin Öğretim Üye/Elemanları: Prof.Dr. ŞİMAL AYMANKUY**

### 1- Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

| Ders Öğrenme Çıktıları (DÖÇ)                                                                                                                              | 5 N(%)   | 4 N(%)   | 3 N(%)   | 2 N(%)   | 1 N(%)  | Ortalama | Medyan | Std. Sapma |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------|----------|----------|---------|----------|--------|------------|
| 1.Uluslararası gıda güvenliği mevzuatı ve kuruluşları hakkında bilgi sahibi olur.                                                                         | 2(%16.7) | 4(%33.3) | 4(%33.3) | 1(%8.3)  | 1(%8.3) | 3.42     | 3.5    | 1.11       |
| 2. Kalite yönetim sistemlerini öğrenir.                                                                                                                   | 5(41.7)  | 3(%25)   | 3(%25)   | 1(%8.3)  | 0(%0)   | 4.0      | 4      | 1          |
| 3. Türk gıda mevzuatı hakkında bilgi sahibi olur.                                                                                                         | 6(%50)   | 3(%25)   | 1(%8.3)  | 1(%8.3)  | 1(%8.3) | 4.0      | 4.5    | 2.12       |
| 4. Güncel tebliğleri açıklar.                                                                                                                             | 3(%25)   | 4(%33.3) | 3(%25)   | 2(%16.7) | 1(%8.3) | 3.58     | 4      | 1.19       |
| 5. 5996 Sayılı Kanun kapsamında gıda güvenliği, yönetim sistemleri, denetim mekanizmaları ve iyi tarım-hijyen-üretim konuları hakkında bilgi sahibi olur. | 4(%33.3) | 4(%33.3) | 3(%25)   | 1(%8.3)  | 3(%25)  |          |        |            |

### 2- Genel Değerlendirme

Gıda Mevzuatı dersi özelinde yapılan değerlendirme sonuçları, öğrencilerin bazı öğrenme çıktılarında konuları tam olarak kavrayamadığını göstermektedir. Öğrenme çıktılarının ortalamaları 3.42 ile 4.00 arasında değişmektedir ve bu da orta düzeyde başarıya işaret eder. Özellikle “Uluslararası gıda güvenliği mevzuatı ve kuruluşları hakkında bilgi sahibi olur” çıktısında ortalamanın 3.42 olması ve %8.3 oranında 1 ve 2 puan verilmesi dikkat çekicidir. Diğer bazı çıktılarda da benzer şekilde 1 ve 2 puan veren öğrencilerin varlığı, sınıf içinde heterojen bir öğrenme düzeyi olduğunu düşündürmektedir.

### 3- İyileştirme Önerileri

- Soyut ve karmaşık mevzuat konularının daha anlaşılır hâle gelmesi için tablo, şema ve gerçek örnek olay analizleri kullanılabilir.



**Ders Kodu:** GMS1204

**Ders Adı:** Türk Mutfak Kültürü

**Ders Dönemi:** Bahar/2025

**Dersin Öğretim Üye/Elemanları:** Prof.Dr. GÖKSEL KEMAL GİRGİN

### 1- Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

| Ders Öğrenme Çıktıları (DÖÇ)                                        | 5 N(%)     | 4 N(%)     | 3 N(%)     | 2 N(%)   | 1 N(%)   | Ortalama | Medyan | Std. Sapma |
|---------------------------------------------------------------------|------------|------------|------------|----------|----------|----------|--------|------------|
| 1. Türklerin beslenme alışkanlıklarını bilir.                       | 22(%61.11) | 8(%22)     | 1(2.78)    | 0(%0)    | 5(13.89) | 4.44     | 5.00   | 1.02       |
| 2. Türk mutfağında kullanılan malzemeler ve gıda maddelerini bilir. | 22(%61.11) | 6(16.67)   | 4(%11.11)  | 1(2.78)  | 3(%8.33) | 4.31     | 5.00   | 0.91       |
| 3. Geçmişten günümüze Türk mutfağının gelişimini açıklar..          | 18(%50)    | 8(%22)     | 6(16.67)   | 1(2.78)  | 3(%8.33) | 4.22     | 4.5    | 0.99       |
| 4. Osmanlı Saray mutfağını bilir.                                   | 20(%55.56) | 58(%13.89) | 58(%13.89) | 3(%8.33) | 3(%8.33) | 4.31     | 5.00   | 1.03       |
| 5. Türk halk mutfağı ve halkın beslenme kültürünü bilir.            | 21(%58.33) | 7(%19.44)  | 4(%11.11)  | 1(2.78)  | 3(%8.33) | 4.39     | 5.00   | 0.94       |

### 2- Genel Değerlendirme

Türk Mutfak Kültürü dersi değerlendirme sonuçları, öğrencilerin dersin kazanımlarına genel olarak yüksek düzeyde ulaştığını göstermektedir. Tüm öğrenme çıktılarının ortalamaları 4.22 ile 4.44 arasında olup, bu durum dersin içeriğinin öğrenciler tarafından büyük oranda benimsendiğini ve öğrenme hedeflerine ulaşıldığını ortaya koymaktadır. Medyan değerlerin tamamının 4.5 veya 5 olması, öğrencilerin büyük çoğunluğunun ders hakkında olumlu görüşlere sahip olduğunu göstermektedir. Standart sapmaların 1'in altında veya 1'e yakın olması, öğrenci görüşlerinin genel olarak tutarlı ve dengeli dağıldığını göstermektedir.

### 3- İyileştirme Önerileri

- Ders öğrenim çıktılarının değerlendirilme süreci sistematik bir şekilde takip edilmeli ve öğrencilerden geri dönüşler aktif olarak alınmalıdır.



**Ders Kodu:** GMS1205

**Ders Adı:** Beslenme İlkeleri

**Ders Dönemi:** Bahar/2025

**Dersin Öğretim Üye/Elemanları:** Prof.Dr. MEHMET SARIOĞLAN

### 1- Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

| Ders Öğrenme Çıktıları (DÖÇ)                                                         | 5 N(%) | 4 N(%) | 3 N(%) | 2 N(%) | 1 N(%) | Ortalama | Medyan | Std. Sapma |
|--------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|--------|--------|--------|----------|--------|------------|
| 1. Beslenmenin temel ilkelerini tanımlayabilir.                                      | 5(%25) | 9(%45) | 4(%20) | 0(%0)  | 2(%10) | 3.95     | 4.00   | 1.02       |
| 2. Sağlıklı beslenme kavramını tanımlayabilir                                        | 5(%25) | 9(%45) | 4(%20) | 0(%0)  | 2(%10) | 3.95     | 4.00   | 1.02       |
| 3. Besin öğelerini tanımlar                                                          | 5(%25) | 8(%40) | 5(%25) | 0(%0)  | 2(%10) | 3.90     | 4.00   | 1.00       |
| 4. Günlük enerji gereksinimlerini belirleyebilme ve yeterli beslenme planı yapabilme | 4(%20) | 5(%25) | 9(%45) | 1(%5)  | 1(%5)  | 3.55     | 3      | 1.02       |
| 5. Beslenme alanındaki yeni eğilimler hakkında bilgi sahibi olur.                    | 5(%25) | 7(%35) | 6(%30) | 0(%0)  | 2(%10) | 3.65     | 4      | 1.18       |

### 2- Genel Değerlendirme

Beslenme İlkeleri dersi değerlendirme sonuçlarına göre, öğrenciler temel konuları büyük ölçüde kavramış görünmektedir. Öğrenme çıktılarının ortalamaları 3.55 ile 3.95 arasında değişmektedir. Bu da dersin genel başarısının orta-üst düzeyde olduğunu göstermektedir.

### 3- İyileştirme Önerileri

- Öğrencilerin yeni beslenme eğilimlerini daha iyi kavrayabilmesi için güncel bilimsel haberler, belgeseller veya infografikler derse entegre edilebilir.





**Ders Kodu:** BTF1208

**Ders Adı:** Genel İşletme

**Ders Dönemi:** Bahar/2025

**Dersin Öğretim Üye/Elemanları:** Prof.Dr. BAYRAM ŞAHİN

### 1- Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

| Ders Öğrenme Çıktıları (DÖÇ)                                          | 5<br>N(%) | 4<br>N(%)  | 3<br>N(%) | 2<br>N(%) | 1<br>N(%) | Ortalama | Medyan | Std.<br>Sapma |
|-----------------------------------------------------------------------|-----------|------------|-----------|-----------|-----------|----------|--------|---------------|
| İşletme fonksiyonlarını hatırlar                                      | 4(%28.57) | 7(%50)     | 1(%7.14)  | 1(%7.14)  | 1(%7.14)  | 3.86     | 4      | 1.04          |
| İşletme olgusunu kavrar.                                              | 5(%35.71) | 7(%50)     | 1(%7.14)  | 0(%0)     | 1(%7.14)  | 4.07     | 4      | 1.03          |
| Dil, düşünce, kültür ve duygu ilişkilerini kavrayıp yorumlayabilirler | 4(%28.57) | 9(%64.29)  | 0(%0)     | 1(%7.14)  | 0(%0)     | 4.14     | 4      | 0.85          |
| İşletme faaliyetlerini öğrenir.                                       | 3(%21.43) | 10(%71.43) | 0(%0)     | 1(%7.14)  | 0(%0)     | 4.07     | 4      | 0.74          |
| İşletme amaçlarını analiz eder.                                       | 2(%14.29) | 11(%78.57) | 0(%0)     | 1(%7.14)  | 0(%0)     | 4.00     | 4      | 0.61          |
| İşletme çevresini analiz eder.                                        | 3(%21.43) | 8(%57.14)  | 1(%7.14)  | 1(%7.14)  | 1(%7.14)  | 3.79     | 4      | 1.00          |

### 2- Genel Değerlendirme

BTF1208 dersi sonuçları, öğrencilerin dersin temel öğrenme çıktılarının çoğunu iyi düzeyde benimsediğini göstermektedir. Öğrenme çıktılarının ortalamaları 3.79 ile 4.14 arasında değişmekte olup, medyan değerlerin genellikle 4 olması olumlu bir algıyı yansıtmaktadır.

### 3- İyileştirme Önerileri

- Öğrencilerin daha aktif öğrenmesini sağlamak için sektör temelli vaka çalışmaları ve güncel işletme haberlerinin analizi önerilebilir.







**Ders Kodu:** KRY1201

**Ders Adı:** Kariyer Planlama

**Ders Dönemi:** Bahar/2025

**Dersin Öğretim Üye/Elemanları:** Dr. Öğr. Üyesi YASEMİN TEKİN

### 1- Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

| Ders Öğrenme Çıktıları (DÖÇ)                                                          | 5 N(%)   | 4 N(%)   | 3 N(%)   | 2 N(%)   | 1 N(%)   | Ortalama | Medyan | Std. Sapma |
|---------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|--------|------------|
| Kariyer merkezlerini ve faaliyetlerini tanıır.                                        | 4(%26.7) | 6(%40.0) | 3(%20)   | 1(%6.7)  | 1(%6.7)  | 3.73     | 4      | 1.05       |
| İlgili kavramları öğrenir.                                                            | 5(%33.3) | 7(%46.7) | 2(%13.3) | 1(%6.7)  | 0(%0)    | 4.07     | 4      | 0.87       |
| Öz farkındalığını artırır.                                                            | 8(%63.3) | 6(%40)   | 0(%0)    | 1(%6.7)  | 0(%0)    | 4.40     | 5      | 0.72       |
| Kariyer seçeneklerini ve kariyer planlamasına katkı sağlayacak faaliyetleri keşfeder. | 4(%26.7) | 5(%33.3) | 3(%20)   | 2(%13.3) | 1(%6.7)  | 3.60     | 4      | 1.14       |
| Farklı sektörleri ve çalışma alanlarını tanıır.                                       | 7(%46.7) | 7(%46.7) | 0(%0)    | 1(%6.7)  | 0(%0)    | 4.33     | 5      | 0.66       |
| Uluslararası değişim programlarını keşfeder.                                          | 4(%26.7) | 5(%33.3) | 3(%20)   | 1(%6.7)  | 2(%13.3) | 3.53     | 4      | 1.22       |
| Yetenek Kapısı'nı tanıır.                                                             | 4(%26.7) | 9(%60)   | 0(%0)    | 1(%6.7)  | 1(%6.7)  | 3.93     | 4      | 0.85       |

### 2- Genel Değerlendirme

KRY1201 dersi kapsamında yapılan değerlendirme sonuçları, öğrencilerin genel olarak ders kazanımlarını olumlu karşıladığını göstermektedir. Öğrenme çıktılarının ortalamaları 3.53 ile 4.40 arasında değişmekte olup, bu da orta-üst düzeyde bir başarıyı ifade eder.

Özellikle “Öz farkındalığını artırma” (ortalama 4.40) ve “Farklı sektörleri ve çalışma alanlarını tanıma” (ortalama 4.33) öğrenme çıktılarında öğrenciler yüksek düzeyde memnuniyet göstermiştir. Diğer bazı çıktılarda ise puanlar biraz daha düşmekte ve standart sapmaların yüksek olması (örneğin 1.22) öğrenci görüşlerinde farklılıklar olduğunu ortaya koymaktadır. Özellikle “Uluslararası değişim programlarını keşfetme” ve “Kariyer seçenekleri ve planlama faaliyetleri” konularında düşük puan veren öğrenciler dikkati çekmektedir.

### 3-İyileştirme Önerileri

- Uluslararası değişim programları ve kariyer planlama faaliyetleri hakkında öğrencilerin farkındalığını artırmak için deneyim paylaşımı etkinlikleri ve mezun sunumları düzenlenebilir.





**Ders Kodu:** TDI1201

**Ders Adı:** Türk Dili II

**Ders Dönemi:** Bahar/2025

**Dersin Öğretim Üye/Elemanları:** Öğr.Gör.Dr. ZELİHA KAPUKAYA

### 1- Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

| Ders Öğrenme Çıktıları (DÖÇ)                                                                                                                                   | 5 N(%)   | 4 N(%)   | 3 N(%)   | 2 N(%)   | 1 N(%)  | Ortalama | Medyan | Std. Sapma |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------|----------|----------|---------|----------|--------|------------|
| Sözcük türlerini bilir, roman ve öykünün özelliklerini örneklerle kavrar.                                                                                      | 3(%23.1) | 4(%30.8) | 4(%30.8) | 1(%7.7)  | 1(%7.7) | 3.54     | 4      | 1.12       |
| Söz öbeklerini bilir, ödev-proje hazırlamanın yöntemlerini öğrenir; masal, fabl, mesnevi gibi klasik kurmaca türlerin özelliklerini kavrar.                    | 4(%30.8) | 4(%30.8) | 3(%23.1) | 1(%7.7)  | 1(%7.7) | 3.69     | 4      | 1.17       |
| Cümlelerin öğelerini ve cümle türlerini bilir, tiyatro ve senaryo gibi kullanımlık metinler hakkında bilgi sahibi olur, yazı yazmanın ön hazırlıklarını görür. | 3(%23.1) | 6(%46.2) | 3(%23.1) | 1(%7.7)  | 0(%0)   | 3.85     | 4      | 0.88       |
| Paragraf ve metnin özelliklerini kavrar, makale ve eleştiri gibi işlevsel türleri bilir.                                                                       | 4(%30.8) | 6(%46.2) | 2(%15.4) | 1(%7.7)  | 0(%0)   | 4.00     | 4      | 0.88       |
| Sözcüklerin anlam bakımından özelliklerini bilir, deneme ve fıkra gibi işlevsel türleri bilir, günlük hayattaki iletişim hatalarını örneklerle görür.          | 5(%38.5) | 7(%53.8) | 0(%0)    | 1(%7.7)  | 0(%0)   | 4.23     | 4      | 0.69       |
| Deyimler, atasözleri ve Türk dilinin söz varlığı hakkında bilgi sahibi olur, anlatım bozukluklarını örnekleriyle tanır.                                        | 3(%23.1) | 4(%30.8) | 3(%23.1) | 2(%15.4) | 0(%0)   | 3.62     | 4      | 1.00       |



|                                                                                                |          |          |          |          |         |      |   |      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------|----------|----------|---------|------|---|------|
| Bilimsel yazıları tanır, etkili ve güzel konuşma örneklerini görür.                            | 6(%46.2) | 6(%46.2) | 1(%7.7)  | 0(%0)    | 0(%0)   | 4.38 | 5 | 0.65 |
| Genel iletişimde yapılan hataları görür, topluluk önünde konuşma yapmanın inceliklerini bilir. | 3(%23.1) | 4(%30.8) | 2(%15.4) | 3(%23.1) | 1(%7.7) | 3.38 | 4 | 1.18 |

## 2- Genel Değerlendirme

TDI1201 Türk Dili II dersi, öğrencilerin Türk dili ve edebiyatının temel yapı taşlarını kavramalarına yönelik olumlu bir tablo sergilemiştir. Anket sonuçlarına göre öğrenciler özellikle bilimsel yazılar, etkili konuşma örnekleri, paragraf yapıları ve işlevsel metin türleri konusunda yüksek kazanımlar elde etmiştir. Özellikle "Bilimsel yazıları tanır, etkili ve güzel konuşma örneklerini görür" öğrenme çıktısı en yüksek ortalama (4.38) ve en düşük standart sapma (0.65) ile öğrencilerin güçlü bir şekilde öğrendiği alan olarak öne çıkmaktadır.

## 3-İyileştirme Önerileri

- Özellikle düşük ortalama ve yüksek standart sapma gösteren öğrenme çıktıları için ek kaynak, tekrar dersleri ve bireysel geri bildirim sağlanabilir.





**Ders Kodu:** YBD1207

**Ders Adı:** İngilizce II

**Ders Dönemi:** Bahar/2025

**Dersin Öğretim Üye/Elemanları:** Öğr.Gör. CENK ÇALI

### 1- Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

| Ders Öğrenme Çıktıları (DÖÇ)                                                      | 5 N(%)   | 4 N(%)   | 3 N(%)   | 2 N(%)   | 1 N(%)   | Ortalama | Medyan | Std. Sapma |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|--------|------------|
| Öğrenciler temel düzeyde gramer konularını kavrar                                 | 6(%35.3) | 5(%29.4) | 3(%17.6) | 2(%11.8) | 1(%5.9)  | 3.76     | 4      | 1.14       |
| Öğrencilerin temel seviyede kelime dağarcığı artar                                | 6(%35.3) | 6(%35.3) | 2(%11.8) | 2(%11.8) | 1(%5.9)  | 3.76     | 4      | 1.10       |
| Öğrencilerin temel seviyede okuma, yazma, dinleme ve konuşma becerileri gelişir   | 7(%41.2) | 6(%35.3) | 3(%17.6) | 1(%5.9)  | 0(%0)    | 4.12     | 4      | 0.86       |
| Öğrenciler yapılan diyalog çalışmalarıyla günlük hayatta konuşma becerisi kazanır | 9(%52.9) | 7(%41.2) | 0(%0)    | 1(%5.9)  | 0(%0)    | 4.35     | 5      | 0.66       |
| Öğrenciler yabancı dil öğrenimine karşı olumlu tutum geliştirir                   | 6(%35.3) | 4(%23.5) | 3(%17.6) | 2(%11.8) | 2(%11.8) | 3.59     | 4      | 1.20       |

### 2- Genel Değerlendirme

YBD1207 İngilizce II dersi, öğrencilerin temel düzeyde yabancı dil becerilerini geliştirmeyi amaçlamaktadır. Değerlendirme sonuçlarına göre özellikle “diyalog çalışmalarıyla günlük hayatta konuşma becerisi kazanma” çıktısı yüksek bir ortalamaya (4.35) ve düşük standart sapmaya (0.66) sahiptir. Bu, öğrencilerin bu alanda hem yüksek başarı gösterdiğini hem de görüşlerin oldukça tutarlı olduğunu göstermektedir.

### İyileştirme Önerileri

- Özellikle düşük not veren öğrenciler için kişiselleştirilmiş destek programları ve ek çalışma materyalleri sunulmalıdır.



**Ders Kodu:** GMS2202

**Ders Adı:** Mutfak Uygulamaları II

**Ders Dönemi:** Bahar/2025

**Dersin Öğretim Üye/Elemanları:** Dr. Öğr. Üyesi NİLGÜN KARAMAN

**1- Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları**

| Ders Öğrenme Çıktıları (DÖÇ)                                                                                     | 5<br>N(%) | 4<br>N(%) | 3<br>N(%) | 2<br>N(%) | 1<br>N(%) | Ortalama | Medyan | Std.<br>Sapma |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|----------|--------|---------------|
| Profesyonel mutfak ile ilgili teorik bilgiye sahip olur                                                          | 14(%48.3) | 13(%44.8) | 0(%0)     | 2(%6.9)   | 0(%0)     | 4.34     | 4      | 0.64          |
| Stoklar (et suları) ve temel soslar hakkında teorik bilgi sahibi olur ve yapımını uygulamalı gerçekleştirebilir. | 18(%62.1) | 10(%34.5) | 0(%0)     | 1(%3.4)   | 0(%0)     | 4.52     | 5      | 0.51          |
| Türk ve Dünya Mutfaklarından çorbalar hazırlayabilir.                                                            | 12(%41.4) | 13(%44.8) | 3(%10.3)  | 0(%0)     | 1(%3.4)   | 4.21     | 4      | 0.72          |
| Türk ve Dünya Mutfaklarından çeşitli et yemeklerini hazırlayabilir.                                              | 9(%31.0)  | 14(%48.3) | 3(%10.3)  | 3(%10.3)  | 3(%10.3)  | 3.90     | 4      | 1.00          |
| Türk ve Dünya Mutfaklarından çeşitli sebze yemeklerini hazırlayabilir.                                           | 9(%31.0)  | 12(%41.4) | 3(%10.3)  | 3(%10.3)  | 2(%6.9)   | 3.79     | 4      | 1.12          |

## 2- Genel Değerlendirme

GMS2202 Mutfak Uygulamaları II dersi, öğrencilerin profesyonel mutfak ortamında temel teknikleri ve uygulamaları öğrenmesini amaçlamıştır. Öğrenciler özellikle “stoklar ve temel sosların yapımı” konusunda yüksek düzeyde bilgi ve beceri kazanmış, bu çıktı 4.52 ortalama ve 0.51 standart sapma ile en güçlü öğrenme kazanımı olarak öne çıkmıştır.

“Profesyonel mutfakla ilgili teorik bilgi” ve “çorba hazırlama” konuları da yüksek ortalama ile başarılı bulunmuştur. Ancak “sebze yemekleri” ve “et yemekleri” hazırlama konularında ortalama puanlar görece daha düşük (sırasıyla 3.79 ve 3.90) olup, bu alanlarda standart sapmalar da daha yüksektir. Bu, bazı öğrencilerin bu uygulamalarda zorlandığını göstermektedir.

### İyileştirme Önerileri

- Uygulama sırasında öğretim elemanının daha sık geri bildirim vermesiyle öğrenciler hatalarını anında görebilir ve düzeltebilir.
- Öğrencilerin performanslarını neye göre değerlendirdiklerini net şekilde bilmeleri, gelişim hedeflerini daha iyi belirlemelerine yardımcı olabilir.



**Ders Kodu:** GMS2204

**Ders Adı:** Mutfaklarda İş ve İşçi Güvenliği

**Ders Dönemi:** Bahar/2025

**Dersin Öğretim Üye/Elemanları:** Dr. Öğr. Üyesi ALİ ERKAN KARAMAN

### 1- Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

| Ders Öğrenme Çıktıları (DÖÇ)                                                                                     | 5<br>N(%) | 4<br>N(%) | 3<br>N(%) | 2<br>N(%) | 1<br>N(%) | Ortalama | Medyan | Std.<br>Sapma |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|----------|--------|---------------|
| Mutfaklarda çalışırken iş hayatına ilişkin temel hak ve yükümlülüklerini bilir.                                  | 4(%26.7)  | 6(%40.0)  | 3(%20)    | 1(%6.7)   | 1(%6.7)   | 3.73     | 4      | 1.05          |
| Mutfaklarda çalışırken iş güvenliğine ilişkin temel hak ve yükümlülüklerini bilir.                               | 4(%26.7)  | 9(%60)    | 0(%0)     | 1(%6.7)   | 1(%6.7)   | 3.93     | 4      | 0.85          |
| Mutfaklarda yangına karşı alınması gereken önlemleri bilir.                                                      | 5(%33.3)  | 7(%46.7)  | 2(%13.3)  | 1(%6.7)   | 0(%0)     | 4.07     | 4      | 0.87          |
| Mutfaklarda iş kazalarının temel nedenlerini, kazanın önlenmesi için ve kaza anında yapılması gerekenleri bilir. | 8(%63.3)  | 6(%40)    | 0(%0)     | 1(%6.7)   | 0(%0)     | 4.40     | 5      | 0.72          |



## 2- Genel Değerlendirme

GMS2204 Mutfaklarda İş ve İşçi Güvenliği dersi, öğrencilerin iş güvenliği, iş kazaları, yasal yükümlülükler ve yangın önlemleri konularında bilinçlenmesini hedeflemiştir. Öğrenme çıktıları değerlendirildiğinde, öğrencilerin özellikle "iş kazalarının nedenleri ve kazaların önlenmesi" konusunu en iyi şekilde kavradıkları görülmektedir (Ortalama: 4.40, Medyan: 5, Std. Sapma: 0.72). Bu durum, konunun uygulamalı, örnekli ya da etkileyici şekilde işlendiğini düşündürmektedir.

Ancak "iş hayatına ilişkin temel hak ve yükümlülükler" çıktısı, görece daha düşük bir ortalamaya sahiptir (3.73) ve standart sapma değeri (1.05) öğrenciler arasında bu konuda görüş ve kazanım farklılıkları olduğunu göstermektedir.

### İyileştirme Önerileri

- "Temel hak" ve "yükümlülük" gibi kavramlar soyut kaldığında anlaşılabilirliği düşebilir. Bu nedenle giriş konuları daha sade ve örnekli anlatımla desteklenmelidir.





**Ders Kodu:** GMS2203

**Ders Adı:** Menü Planlama

**Ders Dönemi:** Bahar/2025

**Dersin Öğretim Üye/Elemanları:** Prof. Dr. Murat DOĞDUBAY

### 1- Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

| Ders Öğrenme Çıktıları (DÖÇ)                                                                  | 5 N(%)     | 4 N(%)    | 3 N(%)   | 2 N(%)   | 1 N(%) | Ortalama | Medyan     | Std. Sapma |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-----------|----------|----------|--------|----------|------------|------------|
| Yiyecek-içecek işletmelerinde menünün işletmeye katkısını bilir.                              | 11(%78.57) | 2(%14.29) | 0(%0)    | 1(%7.14) | 0(%0)  | 4,64     | 5,00       | 0,81       |
| Menü fiyatlandırması yapabilir                                                                | 8(%57.14)  | 4(%28.57) | 1(%7.14) | 1(%7.14) | 0(%0)  | 4,36     | 5,00       | 0,89       |
| Menü düzenleyebilir                                                                           | 10(%71.43) | 4(%28.57) | 0(%0)    | 0(%0)    | 0(%0)  | 4,71     | 5,00       | 0,45       |
| Menü tanıtımını bilir                                                                         | 10(%71.43) | 3(%21.43) | 1(%7.14) | 0(%0)    | 0(%0)  | 4,64     | 5,00       | 0,61       |
| Menü yorgunluğu ve menü tutundurma kavramlarını ve bunların yanı sıra menü trendlerini kavrar | 10(%71.43) | 3(%21.43) | 1(%7.14) | 0(%0)    | 0(%0)  | 4,64     | 10(%71.43) | 3(%21.43)  |

### 2- Genel Değerlendirme

GMS2203 Menü Planlama dersi, öğrencilerin menü kavramını sadece içerik oluşturma açısından değil, aynı zamanda işletme verimliliği, pazarlama ve fiyatlandırma gibi yönleriyle de bütüncül olarak kavramalarını hedeflemiştir. Öğrenme çıktıları incelendiğinde öğrencilerin bu dersten yüksek memnuniyet ve öğrenme elde ettikleri görülmektedir.

Özellikle "menü düzenleme" konusu 4.71 ortalama ve 0.45 gibi oldukça düşük standart sapmayla öne çıkmaktadır. Bu, öğrencilerin konuya hem hâkim olduğunu hem de değerlendirmelerde benzer düşüncede olduklarını göstermektedir. Diğer tüm öğrenme çıktılarının ortalaması da 4.36 ile 4.71 arasında değişmekte ve medyan değerlerin tamamı 5.00 olarak ölçülmektedir. Bu da dersten alınan eğitimin güçlü olduğunu ortaya koymaktadır.

#### İyileştirme Önerileri

- Fiyatlandırma konusunda örnek analizler, maliyet tabloları ve sektörel verilerle desteklenen uygulamalı çalışmalar artırılmalıdır.



**Ders Kodu:** GMS2201

**Ders Adı:** Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Maliyet Kontrol Yöntemleri

**Ders Dönemi:** Bahar/2025

**Dersin Öğretim Üye/Elemanları:** Prof.Dr. MEHMET SARIOĞLAN

### 1- Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

| Ders Öğrenme Çıktıları (DÖÇ)                                                                       | 5 N(%)    | 4 N(%)    | 3 N(%)    | 2 N(%) | 1 N(%) | Ortalama | Medyan | Std. Sapma |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|-----------|--------|--------|----------|--------|------------|
| Maliyet kontrolünün önemini ve temel kavramlarını açıklar.                                         | 4(%57.14) | 2(%28.57) | 1(%14.29) | 0(%0)  | 0(%0)  | 4,43     | 5      | 0.73       |
| Maliyet kontrol yöntemlerini uygulayabilir.                                                        | 2(%28.57) | 3(%42.86) | 2(%28.57) | 0(%0)  | 0(%0)  | 4,00     | 4      | 0.76       |
| Yiyecek içecek işletmelerinde fiyatlama ve fiyatlama yaklaşımlarının planlanmasını açıklayabilir.  | 2(%28.57) | 4(%57.14) | 1(%14.29) | 0(%0)  | 0(%0)  | 4,14     | 4      | 0.64       |
| Menü, Mutfak Yönetimi , Satın Alma ve Depolama' kavramların maliyet üzerindeki etkilerini açıklar. | 5(%71.43) | 1(%14.29) | 1(%14.29) | 0(%0)  | 0(%0)  | 4,57     | 5      | 0.73       |

### 2- Genel Değerlendirme

GMS2201 Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Maliyet Kontrol Yöntemleri dersi, öğrencilerin sektörde maliyet yönetimi açısından donanımlı hale gelmesini hedeflemektedir. Anket sonuçları genel olarak oldukça olumlu bir tablo ortaya koymaktadır. Özellikle "Menü, mutfak yönetimi, satın alma ve depolamanın maliyet üzerindeki etkilerini açıklama" öğrenme çıktısı, en yüksek ortalamaya (4.57) ve güçlü medyana (5.00) sahiptir. Bu durum, öğrencilerin bu konuyu açık ve etkili şekilde kavradığını göstermektedir.

#### İyileştirme Önerileri

- Fiyatlama yaklaşımlarının daha iyi kavranması için sektörden alınmış menü, maliyet, satış ve kâr tabloları üzerinden inceleme ve yorumlama yapılmalıdır

**Ders Kodu:** GMS2205

**Ders Adı:** Yenilebilir Endemik Bitkiler

**Ders Dönemi:** Bahar/2025

**Dersin Öğretim Üye/Elemanları:** Dr. Öğr. Üyesi GÜLHAN YALIN

### 1- Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

| Ders Öğrenme Çıktıları (DÖÇ)                                              | 5 N(%)    | 4 N(%)    | 3 N(%) | 2 N(%)   | 1 N(%) | Ortalama | Medyan | Std. Sapma |
|---------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|--------|----------|--------|----------|--------|------------|
| Yenilebilir Endemik Bitkiler hakkında bilgi sahibi olur.                  | 5(%25)    | 7(%35.00) | 4(%20) | 3(%15.0) | 1(%5)  | 3,60     | 4      | 1.16       |
| Yenilebilir Endemik Bitki çeşitliliğini öğrenir                           | 8(%40.00) | 7(%35.00) | 4(%20) | 0(%0)    | 1(%5)  | 4,05     | 4      | 1.02       |
| Yenilebilir Endemik Bitkilerin mutfaklarda kullanımını açıklar.           | 8(%40.00) | 7(%35.00) | 4(%20) | 0(%0)    | 1(%5)  | 4,05     | 4      | 1.02       |
| Yenilebilir endemik bitkilerin yiyecek ve içeceklerde kullanımını öğrenir | 8(%40.00) | 7(%35.00) | 5(%25) | 0(%0)    | 0(%0)  | 4,15     | 4      | 0.79       |
| Yenilebilir endemik bitkileri dekor amaçlı kullanımını öğrenir            | 7(%35.00) | 8(%40.00) | 5(%25) | 0(%0)    | 0(%0)  | 4,10     | 4      | 0.77       |

### 2- Genel Değerlendirme

GMS2205 Yenilebilir Endemik Bitkiler dersi, öğrencilerin endemik bitkiler hakkında bilgi sahibi olmalarını, bu bitkileri mutfakta ve dekoratif amaçlarla kullanabilmelerini hedeflemiştir. Öğrenme çıktıları incelendiğinde genel olarak öğrencilerin dersi olumlu değerlendirdikleri görülmektedir.

### İyileştirme Önerileri

- Bu alandaki yüksek başarı seviyesi korunmalı, tarifler ve kullanım senaryoları genişletilerek çeşitlilik sunulmalıdır.



**Ders Kodu:** GMS2207

**Ders Adı:** Uluslararası Mutfaklarda Peynir Çeşitleri

**Ders Dönemi:** Bahar/2025

**Dersin Öğretim Üye/Elemanları:** Dr. Öğr. Üyesi Gülhan YALIN

### 1- Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

| Ders Öğrenme Çıktıları (DÖÇ)                                 | 5 N(%) | 4 N(%) | 3 N(%) | 2 N(%) | 1 N(%) | Ortalama | Medyan | Std. Sapma |
|--------------------------------------------------------------|--------|--------|--------|--------|--------|----------|--------|------------|
| Peynirin tarihsel gelişimi hakkında bilgi sahibi olur.       | 2(%40) | 2(%40) | 1(%20) | 0(%0)  | 0(%0)  | 4,20     | 4      | 0.75       |
| Peynir yapımı hakkında bilgi sahibi olur.                    | 1(%20) | 4(%80) | 0(%0)  | 0(%0)  | 0(%0)  | 4,20     | 4      | 0.40       |
| Dünyada ve Türkiye'de peynir çeşitlerini öğrenir.            | 3(%60) | 2(%40) | 0(%0)  | 0(%0)  | 0(%0)  | 4,60     | 5      | 0.49       |
| peynir çeşitlerinin mutfaklarda kullanım alanlarını öğrenir. | 3(%60) | 2(%40) | 0(%0)  | 0(%0)  | 0(%0)  | 4,60     | 5      | 0.49       |
| peynir çeşitlerinin tüketimi hakkında bilgi sahibi olur.     | 3(%60) | 2(%40) | 0(%0)  | 0(%0)  | 0(%0)  | 4,60     | 5      | 0.49       |

### 2- Genel Değerlendirme

GMS2207 Uluslararası Mutfaklarda Peynir Çeşitleri dersi, öğrencilere peynirin tarihçesi, çeşitleri, yapımı ve kullanım alanları hakkında kapsamlı bir bakış sunmayı hedeflemiştir. Öğrenme çıktıları oldukça yüksek düzeyde olumlu geri bildirimler içermektedir.

Tüm öğrenme çıktılarının ortalama puanları 4.20 ile 4.60 arasında değişmekte olup, medyan değerlerin tamamı 4 veya 5'tir. Bu durum, öğrencilerin dersi genelde verimli bulduğunu ve hedeflenen kazanımların büyük ölçüde elde edildiğini göstermektedir.

### İyileştirme Önerileri

- Peynirin tarihçesi gibi teorik konular daha dikkat çekici hale getirilerek infografikler, zaman çizelgeleri ve kısa videolarla desteklenebilir.



**Ders Kodu:** GMS2210

**Ders Adı:** Genel Ekonomi

**Ders Dönemi:** Bahar/2025

**Dersin Öğretim Üye/Elemanları:** Prof.Dr. ŞİMAL AYMANKUY

### 1- Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

| Ders Öğrenme Çıktıları (DÖÇ)                                                                  | 5 N(%) | 4 N(%) | 3 N(%) | 2 N(%) | 1 N(%) | Ortalama | Medyan | Std. Sapma |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|--------|--------|--------|----------|--------|------------|
| Temel ekonomik kavramları anlama becerisi.                                                    | 4(%40) | 4(%40) | 2(%20) | 0(%0)  | 0(%0)  | 4,10     | 4      | 0,72       |
| Piyasaları ayırt edebilme yeteneği.                                                           | 2(%20) | 6(%60) | 2(%20) | 0(%0)  | 0(%0)  | 4,00     | 4      | 0,67       |
| Rasyonel ekonomik davranışların kazanılması.                                                  | 2(%20) | 6(%60) | 2(%20) | 0(%0)  | 0(%0)  | 4,00     | 4      | 0,73       |
| İşletmenin sektör içinde pazarlama ve fiyat politikalarını belirleyebilmek.                   | 3(%30) | 5(%50) | 2(%20) | 0(%0)  | 0(%0)  | 4,10     | 4      | 0,82       |
| Gelir dağılımı, işsizlik, enflasyon, para, milli gelir gibi makro ekonomi konularını kavrama. | 5(%50) | 4(%40) | 1(%10) | 0(%0)  | 0(%0)  | 4,60     | 4,5    | 0,67       |

### 2- Genel Değerlendirme

GMS2210 Genel Ekonomi dersi, öğrencilerin temel ekonomik kavramlara hâkim olmalarını ve bu bilgileri sektörle ilişkilendirebilmelerini amaçlamıştır. Öğrenme çıktılarının ortalamaları 4.00 ile 4.60 arasında değişmekte olup, tüm medyan değerler 4 veya 4.5 olarak ölçülmüştür. Bu veriler, dersin genel anlamda başarılı yürütüldüğünü ve öğrencilerin hedeflenen kazanımları büyük oranda edindiğini göstermektedir.

### İyileştirme Önerileri

- Ders öğrenim çıktılarının değerlendirilmesi sistematik ve etkin bir şekilde sürdürülmelidir.

**Ders Kodu:** YBD2212

**Ders Adı:** Mesleki Yabancı Dil İngilizce

**Ders Dönemi:** Bahar/2025

**Dersin Öğretim Üye/Elemanları:** Öğr.Gör. CENK ÇALI

### 1- Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

| Ders Öğrenme Çıktıları (DÖÇ)                                                              | 5 N(%)   | 4 N(%)   | 3 N(%)   | 2 N(%)   | 1 N(%)  | Ortalama | Medyan | Std. Sapma |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------|----------|----------|---------|----------|--------|------------|
| Öğrenciler pre-intermediate düzeyi gramer konularını kavrar.                              | 5(%35.7) | 4(%35.7) | 3(%21.4) | 1(%7.1)  | 1(%7.1) | 3,86     | 4      | 1,18       |
| Öğrencilerin pre-intermediate seviyede kelime dağarcığı artar.                            | 4(%35.7) | 5(%35.7) | 3(%21.4) | 2(%14.3) | 0(%0)   | 3,79     | 4      | 0,99       |
| Öğrencilerin pre-intermediate seviyede okuma,yazma, dinleme ve konuşma becerileri gelişir | 4(%35.7) | 5(%35.7) | 3(%21.4) | 1(%7.1)  | 1(%7.1) | 3,86     | 4      | 1,16       |
| Öğrenciler yapılan diyalog çalışmalarıyla günlük hayatta konuşma becerisi kazanırlar.     | 4(%35.7) | 5(%35.7) | 3(%21.4) | 2(%14.3) | 0(%0)   | 4,00     | 4      | 1,02       |
| Öğrencilerin yabancı dil öğrenimine karşı olumlu tutum geliştirmesi sağlanır.             | 5(%35.7) | 4(%35.7) | 2(%14.3) | 2(%14.3) | 1(%7.1) | 4,21     | 4      | 1,16       |

### 2- Genel Değerlendirme

En yüksek ortalama, “öğrencilerin yabancı dil öğrenimine karşı olumlu tutum geliştirmesi” kazanımında ölçülmüştür (4.21), bu da öğretim yaklaşımının motive edici ve destekleyici olduğunu göstermektedir. Tüm öğrenme çıktılarının ortalamaları 3.79 ile 4.21 arasında değişmektedir ve medyan değerlerin tamamı 4’tür. Bu da genel memnuniyetin dengeli ve yüksek olduğunu ortaya koyar.

### İyileştirme Önerileri

- Dil öğrenmenin bireysel süreçler içerdiği anlatılarak öğrencilere zaman yönetimi, tekrar planı oluşturma gibi stratejiler kazandırılabilir.

**Ders Kodu:** GMS3202

**Ders Adı:** Mutfak Uygulamaları IV

**Ders Dönemi:** Bahar/2025

**Dersin Öğretim Üye/Elemanları:** Dr. Öğr. Üyesi SELİN İLSAY

### 1- Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

| Ders Öğrenme Çıktıları (DÖÇ)                                                                                                             | 5<br>N(%) | 4<br>N(%) | 3<br>N(%) | 2<br>N(%) | 1<br>N(%) | Ortalama | Medyan | Std.<br>Sapma |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|----------|--------|---------------|
| Belirlenen menüdeki ürünleri hazırlamak için iş bölümü yapar.                                                                            | 2(%25.0)  | 5(%62.5)  | 1(%12.5)  | 0(%0)     | 0(%0)     | 4.13     | 4      | 0.60          |
| Menü tasarımı yapar.                                                                                                                     | 3(%37.5)  | 4(%50)    | 1(%12.5)  | 0(%0)     | 0(%0)     | 4.25     | 4      | 0.66          |
| Ürün hazırlama, servisi gerçekleştirme, ekipman ve mutfak temizliği, misafir karşılama ve uğurlama aşamaları hakkında bilgi sahibi olur. | 3(%37.5)  | 4(%50)    | 1         | 0(%0)     | 0(%0)     | 4.25     | 4      | 0.66          |
| Her öğün için servis uygulamasını gerçekleştirir                                                                                         | 2(%25.0)  | 5(%62.5)  | 1(%12.5)  | 0(%0)     | 0(%0)     | 4.13     | 4      | 0.60          |
| Yapılan ürünlerin lezzetini ve görünümünü, servisi, masa düzenini değerlendirme konusunda bilgi sahibi olur.                             | 2(%25.0)  | 5(%62.5)  | 1(%12.5)  | 0(%0)     | 0(%0)     | 4.13     | 4      | 0.60          |

### 2- Genel Değerlendirme

Mutfak Uygulamaları IV dersi, öğrencilerin profesyonel mutfak uygulamalarında ekip çalışması yapma, menü tasarımı, ürün hazırlama ve servis süreçlerine dair bilgi ve beceri kazanmalarını amaçlamaktadır. Öğrenme çıktılarının tamamı ortalama 4.13 ile 4.25 arasında olup, medyan değerleri 4'tür. Bu sonuçlar, öğrencilerin genel olarak ders içeriğini iyi kavradığını ve uygulamada yeterli düzeyde performans gösterdiğini göstermektedir.

### İyileştirme Önerileri

- Ders öğrenim çıktılarının sürekli ve etkin bir şekilde geri dönüşleri sağlanarak dersin verimliliğinin standartının gelişimi sağlanmalıdır.



**Ders Kodu:** GMS3201

**Ders Adı:** Dünya Mutfakları II

**Ders Dönemi:** Bahar/2025

**Dersin Öğretim Üye/Elemanları:** Dr. Öğr. Üyesi Nilgün KARAMAN

### 1- Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

| Ders Öğrenme Çıktıları (DÖÇ)                                     | 5 N(%)   | 4 N(%)   | 3 N(%)   | 2 N(%)   | 1 N(%) | Ortalama | Medyan | Std. Sapma |
|------------------------------------------------------------------|----------|----------|----------|----------|--------|----------|--------|------------|
| Uzakdoğu ülke mutfakları hakkında teorik bilgiye sahip olur.     | 2(%25)   | 4(%50)   | 1(%12.5) | 1(%12.5) | 0(%0)  | 3.88     | 4      | 0.83       |
| Ortadoğu ülke mutfakları hakkında teorik bilgiye sahip olur.     | 1(%12.5) | 4(%50)   | 2(%25)   | 1(%12.5) | 0(%0)  | 3.63     | 4      | 0.86       |
| Uzakdoğu ülke mutfaklarına ait yemek reçetelerini uygulayabilir. | 2(%25)   | 4(%50)   | 1(%12.5) | 1(%12.5) | 0(%0)  | 3.88     | 4      | 0.83       |
| Ortadoğu ülke mutfaklarına ait yemek reçetelerini uygulayabilir. | 2(%25)   | 3(%37.5) | 2(%25)   | 1(%12.5) | 0(%0)  | 3.75     | 4      | 1.03       |
| Uzakdoğu ve Ortadoğu ülke mutfaklarına ait menü oluşturabilir.   | 2(%25)   | 4(%50)   | 1(%12.5) | 1(%12.5) | 0(%0)  | 3.88     | 4      | 0.83       |

### 2- Genel Değerlendirme

Dünya Mutfakları II dersi, özellikle Uzakdoğu ve Ortadoğu mutfaklarına yönelik teorik bilgi ve uygulama becerisi kazandırmayı hedeflemiştir. Öğrenme çıktıları ortalama 3.63 ile 3.88 arasında değişmekte olup, medyan değerler çoğunlukla 4'tür. Bu sonuçlar, öğrencilerin genel olarak ders içeriğini orta-üst seviyede kavradığını göstermektedir.

### 3-İyileştirme Önerileri

- Mutfakların tarihsel gelişimi ve kültürel önemi üzerine tartışma ve araştırma faaliyetleri düzenlenebilir.
- Özellikle Ortadoğu mutfakları uygulamalarında zorlanan öğrencilere ek uygulama fırsatları sunulmalı.





**Ders Kodu:** GMS3203

**Ders Adı:** Yöresel Anadolu Mutfağı

**Ders Dönemi:** 2025/Bahar

**Dersin Öğretim Üye/Elemanları:** Dr. Öğr. Üyesi Gülhan YALIN

### 1-Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

| Ders Öğrenme Çıktıları (DÖÇ)                                            | 5 N(%)  | 4 N(%)  | 3 N(%)  | 2 N(%)  | 1 N(%) | Ortalama | Medyan | Std. Sapma |
|-------------------------------------------------------------------------|---------|---------|---------|---------|--------|----------|--------|------------|
| Yöresel Anadolu Mutfağında yer alan yemekler hakkında bilgi sahibi olur | 5 (%50) | 4 (%40) | 1 (%10) | 0(%0)   | 0(%0)  | 4,4      | 4,5    | 0,66       |
| Anadolu da özel günlerde yer alan yemekleri tanır.                      | 5 (%50) | 4 (%40) | 1 (%10) | 0(%0)   | 0(%0)  | 4,4      | 4,5    | 0,66       |
| İllerin coğrafi işaretli ürünleri hakkında bilgi sahibi olur.           | 6 (%60) | 4 (%40) | 0(%0)   | 0(%0)   | 0(%0)  | 4,6      | 5      | 0,48       |
| İllerin yöresel yemeklerinin reçetelerini öğrenir                       | 4 (%40) | 4 (%40) | 1 (%10) | 1 (%10) | 0(%0)  | 4,1      | 4      | 0,94       |
| İllerin yöresel yemeklerinin sunumu hakkında bilgi sahibi olur.         | 5 (%50) | 4 (%40) | 0(%0)   | 1 (%10) | 0(%0)  | 4,3      | 4,5    | 0,94       |

### 2-Genel Değerlendirme

Öğrenciler, Yöresel Anadolu Mutfağına ilişkin öğrenme çıktılarında genel olarak yüksek memnuniyet bildirmiştir. En yüksek ortalama, illerin coğrafi işaretli ürünlerine dair bilgi kazanımında gözlemlenmiştir (4,6). Yemek reçeteleri ve sunum bilgisi konuları ise 4,1–4,3 ortalamalarıyla görece daha düşük puanlanmış; ayrıca bu maddelerdeki standart sapma değerleri diğerlerine göre yüksektir (0,94). Bu da bazı öğrencilerin uygulama ağırlıklı içeriklerde daha fazla desteğe ihtiyaç duyduğunu göstermektedir.

### 3-İyileştirme Önerileri

- Sunum teknikleri üzerine görsel içerikler, örnek fotoğraflar ve stilize tabak uygulamaları ile destek sağlanabilir.
- Coğrafi işaretli ürünler ile ilgili bilgi düzeyini korumak amacıyla sunum, pano çalışması veya interaktif harita gibi öğretim yöntemleri uygulanabilir.
- Öğrencilere yöresel mutfaklara ait kültürel bağlamı daha iyi kavrayabilmeleri için belgesel izleme, sözlü tarih dinletileri, yerel şef konuşmaları gibi içerikler entegre edilebilir.
- Ders sonunda yöresel yemek sunumu ve reçetesi hazırlama projesi ile hem yazılı hem uygulamalı değerlendirme yapılabilir.



**Ders Kodu:** GMS3204

**Ders Adı:** Çorba Kültürü

**Ders Dönemi:** 2025/Bahar

**Dersin Öğretim Üye/Elemanları:** Dr. Öğr. Üyesi Gülhan YALIN

### 1- Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

| Ders Öğrenme Çıktıları (DÖÇ)                                                   | 5 N(%)  | 4 N(%)  | 3 N(%)  | 2 N(%) | 1 N(%) | Ortalama | Medyan | Std. Sapma |
|--------------------------------------------------------------------------------|---------|---------|---------|--------|--------|----------|--------|------------|
| Türk mutfak kültüründe çorbaların üretim süreçleri hakkında bilgi sahibi olur. | 5 (%50) | 4 (%40) | 1 (%10) | 0(%0)  | 0(%0)  | 4,4      | 4,5    | 0,66       |
| Türk Mutfak kültürü çorba çeşitlerini öğrenir.                                 | 6 (%60) | 4 (%40) | 0(%0)   | 0(%0)  | 0(%0)  | 4,6      | 5      | 0,48       |
| Dünya mutfaklarında çorba çeşitlerini öğrenir.                                 | 7 (%70) | 2(%20)  | 1 (%10) | 0(%0)  | 0(%0)  | 4,6      | 5      | 0,66       |
| Dünya mutfaklarında çorbaların üretim süreçlerini öğrenir.                     | 5 (%50) | 5 (%50) | 0(%0)   | 0(%0)  | 0(%0)  | 4,5      | 4,5    | 0,52       |
| Türk mutfak kültüründe çorba üretim sürecini öğrenir.                          | 7 (%70) | 3(%30)  | 0(%0)   | 0(%0)  | 0(%0)  | 4,7      | 5      | 0,45       |

### 2- Genel Değerlendirme

Öğrencilerin değerlendirmelerine göre, hem Türk hem de dünya mutfaklarında çorba çeşitleri ve üretim süreçlerine ilişkin öğrenme çıktıları yüksek düzeyde karşılanmıştır. Tüm maddeler 4,4 ile 4,7 arasında puanlanmış, medyan değerler genellikle 4,5–5 düzeyindedir. Standart sapmaların düşük olması (0,45–0,66) öğrenciler arasında görüş birliği olduğunu, dersin amacına başarıyla ulaştığını göstermektedir.

### İyileştirme Önerileri

- Türk ve dünya mutfaklarındaki çorba türleri karşılaştırmalı uygulamalarla daha zengin hale getirilebilir.
- Öğrencilerin farklı kültürlerdeki çorba yapımına dair deneyimlerini artırmak için etkileşimli atölyeler, konuk şef sunumları veya yöresel günler planlanabilir.
- Çorbanın kültürel ve sosyolojik boyutuna ilişkin kısa okumalar ya da sunumlar ile teorik zemin güçlendirilebilir.

- 
- 
- Ders sonunda öğrencilere kendi kültürel çorba tariflerini araştırıp üretme gibi küçük projeler verilebilir.
  - Dünya mutfağına ait çorba çeşitleri için video ve dokümantasyon desteği sunularak kültürel bağlam güçlendirilebilir.



**Ders Kodu:** GMS3206

**Ders Adı:** Araştırma Teknikleri

**Ders Dönemi:** 2025/Bahar

**Dersin Öğretim Üye/Elemanları:** Prof. Dr. Mehmet SARIOĞLAN

### 1- Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

| Ders Öğrenme Çıktıları (DÖÇ)                                               | 5 N(%)  | 4 N(%)  | 3 N(%)  | 2 N(%) | 1 N(%) | Ortalama | Medyan | Std. Sapma |
|----------------------------------------------------------------------------|---------|---------|---------|--------|--------|----------|--------|------------|
| Bilim ve bilimsel araştırma ile ilgili temel kavramları tartışabilecektir. | 4 (%40) | 4 (%40) | 2 (%20) | 0(%0)  | 0(%0)  | 4,2      | 4      | 0,74       |
| Bilimsel araştırma sürecini açıklar.                                       | 6 (%60) | 3 (%30) | 1 (%10) | 0(%0)  | 0(%0)  | 4,5      | 5      | 0,67       |
| Bilimsel araştırma yöntemlerini tartışır.                                  | 4 (%40) | 6 (%60) | 2 (%20) | 0(%0)  | 0(%0)  | 4,4      | 4      | 0,48       |
| Kendi alanında bir araştırma gerçekleştirir.                               | 3 (%30) | 5 (%50) | 2 (%20) | 0(%0)  | 0(%0)  | 4,1      | 4      | 0,54       |
| Araştırma raporu hazırlama becerisini kazanırlar                           | 3 (%30) | 5 (%50) | 2 (%20) | 0(%0)  | 0(%0)  | 4,1      | 4      | 0,54       |

### 2- Genel Değerlendirme

Öğrenciler, Araştırma Teknikleri dersine ilişkin öğrenim çıktılarını genel olarak yüksek düzeyde olumlu değerlendirmiştir. En yüksek ortalama, bilimsel araştırma sürecini açıklama (4,5) ve yöntemleri tartışma (4,4) becerilerinde elde edilmiştir. Araştırma raporu hazırlama ve alanında araştırma yürütme gibi uygulamalı çıktılar ise 4,1 ortalama ile daha düşük düzeyde kalmıştır. Bu durum, öğrencilerin kuramsal bilgileri kavradığını; ancak uygulamada daha fazla desteğe ihtiyaç duyduğunu göstermektedir.

### 3- İyileştirme Önerileri

- Araştırma raporu yazımı sürecine yönelik adım adım kılavuzlar, örnek raporlar ve şablonlar sunulmalıdır.
- Öğrencilere bireysel veya grup olarak küçük ölçekli araştırma projeleri yaptırılarak uygulama becerileri geliştirilebilir.

- 
- 
- Etik kurul, kaynak tarama, veri analizi gibi süreçlere ilişkin mini atölyeler düzenlenebilir.
  - Araştırma yöntemlerine dair karşılaştırmalı örnekler (nitel/ nicel/ karma) sunularak farklı tekniklerin avantajları tartışılabilir.
  - Öğrencilerin araştırma konularını belirleme, sınıflandırma ve sunma aşamalarında danışmanlık destekleri sağlanabilir.



**Ders Kodu:** GMS3208

**Ders Adı:** Protokol ve Görgü Kuralları

**Ders Dönemi:** 2025/Bahar

**Dersin Öğretim Üye/Elemanları:** Dr. Öğr. Üyesi Selin İLSAY

### 1- Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

| Ders Öğrenme Çıktıları (DÖÇ)                                                                  | 5 N(%)    | 4 N(%)  | 3 N(%) | 2 N(%) | 1 N(%) | Ortalama | Medyan | Std. Sapma |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---------|--------|--------|--------|----------|--------|------------|
| Protokolün tanımı ve insan hayatındaki önemini kavrar.                                        | 6 (%55)   | 4 (%36) | 0(%0)  | 1 (%9) | 0(%0)  | 4,2      | 5      | 1,13       |
| Saygı, terbiye, nezaket, görgü ve zarafet kurallarını bilir.                                  | 11 (%100) | 0(%0)   | 0(%0)  | 0(%0)  | 0(%0)  | 5        | 5      | 0          |
| Genel görgü kurallarını bilir ve uygular.                                                     | 7 (%50)   | 3 (%27) | 0(%0)  | 1 (%9) | 0(%0)  | 4,4      | 5      | 0,89       |
| Protokol türleri ve kuralları hakkında bilgi sahibi olur.                                     | 9 (%82)   | 2 (%18) | 0(%0)  | 0(%0)  | 0(%0)  | 4,8      | 5      | 0,38       |
| Protokolün uygulandığı alan ve konuları sıralar ve protokolde temel ilke ve esasları açıklar. | 8 (%73)   | 3 (%27) | 0(%0)  | 0(%0)  | 0(%0)  | 4,7      | 5      | 0,44       |

### 2- Genel Değerlendirme

Protokol ve görgü kurallarına ilişkin tüm öğrenme çıktıları çok yüksek memnuniyet düzeyinde değerlendirilmiştir. Özellikle “saygı, nezaket, görgü kuralları” ve “protokol türleri ile temel ilkeler” konuları 5 tam puan olarak öğrencilerin bu alanlardaki kazanımlarını net biçimde ortaya koymuştur. Standart sapma değerlerinin düşük olması, katılımcıların görüşlerinde büyük ölçüde tutarlılık olduğunu göstermektedir. Bu veriler, dersin öğrenme hedeflerine başarıyla ulaştığını ortaya koymaktadır.

### 3- İyileştirme Önerileri

- Mevcut yüksek başarı korunmalı, bu düzeyin sürdürülebilirliği için etkileşimli etkinlikler (örneğin senaryo canlandırmaları, protokol masa düzeni uygulamaları) artırılabilir.
- Öğrencilerin daha fazla katılım gösterebilmesi için protokol hataları ve çözüm yolları üzerine vaka analizleri sunulabilir.
- Görgü kuralları gibi kavramların farklı kültürlerdeki uygulamalarına dair örnekler ile uluslararası karşılaştırmalar yapılabilir.
- Değerlendirmeye katılmayan öğrenci oranları düşürülerek daha geniş veri elde edilmesi sağlanabilir.



- 
- 
- Dersin etkisini daha da artırmak için alan uzmanlarıyla seminer ya da protokol uygulama atölyeleri düzenlenmesi önerilir.



**Ders Kodu:** GMS3207

**Ders Adı:** Makarnalar

**Ders Dönemi:** 2025/Bahar

**Dersin Öğretim Üye/Elemanları:** Dr. Öğr. Üyesi Nilgün KARAMAN

### 1- Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

| Ders Öğrenme Çıktıları (DÖÇ)                                                                                         | 5<br>N(%) | 4<br>N(%) | 3<br>N(%) | 2<br>N(%) | 1<br>N(%) | Ortalama | Medyan | Std.<br>Sapma |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|----------|--------|---------------|
| Makarnaların tarihçesini ve kültürel çeşitliliğini açıklar.                                                          | 6 (%75)   | 1 (%12)   | 1 (%12)   | 0(%0)     | 0(%0)     | 4,6      | 5      | 0,69          |
| Farklı makarna çeşitlerini ve üretim tekniklerini sınıflandırır.                                                     | 5 (%62)   | 2 (%25)   | 0(%0)     | 0(%0)     | 1 (%12)   | 4,2      | 5      | 1,29          |
| Makarnaların pişirme yöntemlerini uygular ve uygun soslarla eşleştirir.                                              | 5 (%62)   | 2 (%25)   | 1 (%12)   | 0(%0)     | 0(%0)     | 4,5      | 5      | 0,70          |
| Taze ve kuru makarna ve makarna türevlerinin hazırlanması konusunda yeterli teorik ve uygulamalı bilgiye sahip olur. | 5 (%62)   | 2 (%25)   | 1 (%25)   | 0(%0)     | 0(%0)     | 4,5      | 5      | 0,70          |
| Farklı kültürlerde makarna yapım ve sunum teknikleri hakkında bilgi sahibi olur.                                     | 4 (%50)   | 3         | 0(%0)     | 0(%0)     | 1 (%12)   | 4,1      | 4      | 1,26          |

### 2- Genel Değerlendirme

Makarnalar dersine yönelik öğrenci geri bildirimleri genel olarak yüksek memnuniyet düzeyini yansıtmaktadır. En yüksek ortalama, makarnaların tarihçesi ve kültürel çeşitliliği çıktısında elde edilmiştir (4,6). Pişirme teknikleri, eşleştirme bilgisi ve üretim uygulamaları çıktıları da 4,5 ortalama ile güçlü bulunmuştur. Ancak, kültürel sunum teknikleri (4,1) ve üretim tekniklerini sınıflandırma (4,2) gibi konularda standart sapmanın yüksek olması, öğrenci görüşlerinde dağınıklık olduğunu göstermektedir. Bu da bazı öğrencilerin içerikleri daha eksik ya da karmaşık bulduğuna işaret edebilir.

### 3- İyileştirme Önerileri



- 
- 
- Kùltùrlerarası makarna sunumları ve gelenekleri òrnek menùlerle çeşitlendirilerek zenginleşitirilebilir.
  - Sınıflandırma ve üretim teknikleri için görsel destekli şemalar, uygulamalı mini atölyeler ve karşılařtırılmalđ örnekler artırılmalıdır.
  - Öğrencilerin üretimden sunuma kadar süreci bütünsel kavraması için tematik tabak tasarımı ve eşleştirme projeleri önerilebilir.
  - Kùltürel eřitliliđi anlamaya yönelik olarak farklı ùlkelerin makarna geleneklerine dair sunum, belgesel izleme ya da misafir şef anlatımları derslere entegre edilebilir.

**Ders Kodu:** USD0128

**Ders Adı:** Türk ve Anadolu Mitolojisi

**Ders Dönemi:** 2025/Bahar

**Dersin Öğretim Üye/Elemanları:** Dr. Öğr. Üyesi Nilgün KARAMAN

### 1- Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

| Ders Öğrenme Çıktıları (DÖÇ)                                             | 5 N(%)  | 4 N(%)  | 3 N(%) | 2 N(%) | 1 N(%) | Ortalama | Medyan | Std. Sapma |
|--------------------------------------------------------------------------|---------|---------|--------|--------|--------|----------|--------|------------|
| Öğrenciler mitlerin doğuşu ve mit türleri hakkında bilgi sahibi olurlar. | 4 (%50) | 4 (%50) | 0(%0)  | 0(%0)  | 0(%0)  | 4,5      | 4      | 0,53       |
| Öğrenciler Mezopotamya mitolojisi hakkında bilgi sahibi olurlar.         | 4 (%50) | 4 (%50) | 0(%0)  | 0(%0)  | 0(%0)  | 4,5      | 4      | 0,53       |
| Öğrenciler Mısır mitolojisi hakkında bilgi sahibi olurlar.               | 4 (%50) | 4 (%50) | 0(%0)  | 0(%0)  | 0(%0)  | 4,5      | 4      | 0,53       |
| Öğrenciler Yunan ve Roma mitolojisi hakkında bilgi sahibi olurlar.       | 4 (%50) | 4 (%50) | 0(%0)  | 0(%0)  | 0(%0)  | 4,5      | 4      | 0,53       |
| Öğrenciler Anadolu ve Türk mitolojileri hakkında bilgi sahibi olurlar.   | 4 (%50) | 4 (%50) | 0(%0)  | 0(%0)  | 0(%0)  | 4,5      | 4      | 0,53       |

### 2- Genel Değerlendirme

Türk ve Anadolu Mitolojisi dersine ilişkin tüm öğrenme çıktıları öğrenciler tarafından tam bir tutarlılıkla ve yüksek düzeyde değerlendirilmiştir (ortalama: 4,5 / medyan: 4 / standart sapma: 0,53). Tüm çıktılarda %100 oranında "4" ve "5" puan verilmesi, dersin hedeflenen bilgi kazanımlarına başarıyla ulaştığını ve öğrenci memnuniyetinin yüksek olduğunu göstermektedir.

### 3- İyileştirme Önerileri

- Bilgi düzeyi yüksek olan bu çıktılar uygulamalı veya tartışmalı içeriklerle desteklenebilir (örneğin mitolojik yemekler, ritüeller, anlatı çözümlemeleri).
- Farklı medyalarla (film, edebiyat, çizim) mitolojik unsurların görselleştirilmesi teşvik edilebilir.
- Mitoloji ile gastronomi, sanat ve kültürel miras arasındaki ilişkiyi kuran disiplinler arası etkinlikler eklenerek konular daha kalıcı hale getirilebilir.
-

**Ders Kodu:** YBD3210

**Ders Adı:** Mesleki Yabancı Dil İngilizce

**Ders Dönemi:** Bahar/2025

**Dersin Öğretim Üye/Elemanları:** Öğr. Gör. Cenk ÇALI

### 1- Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

| Ders Öğrenme Çıktıları (DÖÇ)                                                                                           | 5<br>N(%) | 4<br>N(%) | 3<br>N(%) | 2<br>N(%) | 1<br>N(%) | Ortalama | Medyan | Std.<br>Sapma |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|----------|--------|---------------|
| Öğrenciler meslek hayatlarında ihtiyaç duydukları İngilizce Bilgisinin bir kısmına sahip olurlar                       | 3(%30)    | 5(%50)    | 1(%10)    | 0(%0)     | 1(%10)    | 3.90     | 4      | 0.84          |
| Öğrenciler meslek hayatlarında ihtiyaç duydukları kelimelere sahip olurlar.                                            | 2(%20)    | 6(%60)    | 1(%10)    | 1(%10)    | 0(%0)     | 4.00     | 4      | 0.79          |
| Öğrenciler meslek hayatlarında iş arkadaşlarıyla diyalog kurabilecek seviyede yeterli İngilizceye sahip olurlar.       | 2(%20)    | 6(%60)    | 1(%10)    | 1(%10)    | 0(%0)     | 4.00     | 4      | 0.79          |
| Öğrenciler meslek hayatlarında müşteriler ile diyalog kurabilecek seviyede yeterli İngilizce seviyesine sahip olurlar. | 3(%30)    | 5(%50)    | 1(%10)    | 0(%0)     | 1(%10)    | 3.90     | 4      | 0.84          |
| Öğrenciler meslek hayatlarında gerekli tarifleri yaparlar, kullandıkları yöntemleri izah ederler.                      | 3(%30)    | 5(%50)    | 1(%10)    | 1(%10)    | 0(%0)     | 3.90     | 4      | 0.84          |

### 2- Genel Değerlendirme

Mesleki Yabancı Dil İngilizce dersi, öğrencilerin meslek hayatlarında ihtiyaç duyacakları temel İngilizce bilgi ve iletişim becerilerini kazanmalarını amaçlamaktadır. Öğrenme çıktıları ortalamaları 3.90 ile 4.00 arasında değişmekte olup, medyan değerler çoğunlukla 4'tür. Bu sonuçlar, öğrencilerin mesleki İngilizce düzeyinde genel olarak yeterlilik kazandığını göstermektedir.

### 3- İyileştirme Önerileri

- 
- 
- İş ortamında karşılaşılabilecek durumlar için ikili ve grup konuşma etkinlikleri düzenlenerek pratik imkanı sağlanmalı.
  - Dil düzeyi düşük olan öğrenciler için danışmanlık ve destek atölyeleri oluşturulabilir.



**Ders Kodu:** GMS4201

**Ders Adı:** Yiyecek-İçecek Hizmetleri Yönetimi

**Ders Dönemi:** 2025/Bahar

**Dersin Öğretim Üye/Elemanları:** Prof. Dr. Düriye BOZOK

### 1- Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

| Ders Öğrenme Çıktıları (DÖÇ)                                                                                                                    | 5<br>N(%) | 4<br>N(%) | 3<br>N(%) | 2<br>N(%) | 1<br>N(%) | Ortalama | Medyan | Std. Sapma |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|----------|--------|------------|
| Yiyecek-içecek sektörünün tarihsel gelişimi, sınıflandırılması, yönetim fonksiyonları ve yeni eğilimleri öğrenirler.                            | 3 (%60)   | 1 (%20)   | 1 (%20)   | 0(%0)     | 0(%0)     | 4,4      | 5      | 0,89       |
| Endüstri 4.0 ve Yiyecek İçecek Sektörü ve Gastronomi Alanındaki Dönüşümler hakkında bilgi sahibi olurlar.                                       | 2 (%40)   | 2 (%40)   | 0(%0)     | 1(%20)    | 0(%0)     | 4        | 4      | 1,22       |
| Restoran İşletmeciliği hakkında bilgi sahibi olurlar. Restoran İşletmelerinde Kuruluş Yeri Seçiminde Kullanılan Model ve Yöntemleri öğrenirler. | 3 (%60)   | 2 (%40)   | 0(%0)     | 0(%0)     | 0(%0)     | 4,6      | 5      | 0,54       |
| Mutfak Bölümleri ve servis alanları tasarımı hakkında bilgi sahibi olurlar.                                                                     | 3 (%60)   | 1 (%20)   | 1 (%20)   | 0(%0)     | 0(%0)     | 4,4      | 5      | 0,89       |
| Restoran işletmelerinde markalaşmaya yönelik bilgi sahibi olurlar.                                                                              | 4 (%80)   | 0(%0)     | 1 (%20)   | 0(%0)     | 0(%0)     | 4,6      | 5      | 0,89       |



|                                                                                                                        |         |         |       |       |       |     |   |      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------|-------|-------|-------|-----|---|------|
| Yiyecek İçecek İşletmelerinde İnsan Kaynakları Yönetimi, pazarlaması ve finans yönetimi hakkında bilgi sahibi olurlar. | 3 (%60) | 2 (%40) | 0(%0) | 0(%0) | 0(%0) | 4,6 | 5 | 0,54 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------|-------|-------|-------|-----|---|------|

## 2- Genel Değerlendirme

Öğrencilerin değerlendirmeleri, dersin öğrenme hedeflerine büyük ölçüde ulaştığını göstermektedir. Tüm öğrenme çıktıları 4,0 ve üzeri ortalamaya sahiptir. En yüksek memnuniyet düzeyi, restoran işletmeciliği, markalaşma ve işletme yönetimi konularında gözlemlenmiştir (4,6).

## 3- İyileştirme Önerileri

- Endüstri 4.0 ve dijital dönüşüm konularına dair içerik, güncel örneklerle zenginleştirilerek daha somut ve anlaşılır hale getirilmelidir.
- Öğrencilere restoran markalaşması, yer seçimi ve tasarım süreçleriyle ilgili vaka analizi ve saha incelemesi gibi etkinliklerle uygulamalı deneyim kazandırılabilir.
- İnsan kaynakları, finans ve pazarlama yönetimi gibi işletme boyutlarına dair örnek olay analizleriyle çok yönlü düşünme desteklenebilir.



**Ders Kodu:** GMS4202

**Ders Adı:** Şerbetler

**Ders Dönemi:** 2025/Bahar

**Dersin Öğretim Üye/Elemanları:** Dr. Öğr. Üyesi Gülhan YALIN

### 1- Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

| Ders Öğrenme Çıktıları (DÖÇ)                                              | 5<br>N(%) | 4<br>N(%) | 3<br>N(%) | 2<br>N(%) | 1<br>N(%) | Ortalama | Medyan | Std.<br>Sapma |
|---------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|----------|--------|---------------|
| Şerbetlere yönelik teorik bilgi kazanır.                                  | 3 (%60)   | 1 (%20)   | 1 (%20)   | 0(%0)     | 0(%0)     | 4,4      | 5      | 0,89          |
| Osmanlı ve Türk mutfağında şerbetlerin önemine ilişkin bilgi sahibi olur. | 3 (%60)   | 1 (%20)   | 0(%0)     | 1 (%20)   | 0(%0)     | 4,2      | 5      | 1,30          |
| Şerbet çeşitlerini uygulamalı olarak öğrenir.                             | 3 (%60)   | 1 (%20)   | 1 (%20)   | 0(%0)     | 0(%0)     | 4,4      | 5      | 0,89          |
| Şerbet çeşitlerinin reçetesini hazırlar.                                  | 3 (%60)   | 1 (%20)   | 1 (%20)   | 0(%0)     | 0(%0)     | 4,4      | 5      | 0,89          |
| Çiçeklerden, meyvelerde, baharatlardan şerbet uygulaması yapar.           | 4 (%80)   | 0(%0)     | 1 (%20)   | 0(%0)     | 0(%0)     | 4,6      | 5      | 0,89          |

### 2- Genel Değerlendirme

Şerbetler dersine yönelik öğrenme çıktıları genel olarak yüksek düzeyde değerlendirilmiştir. Özellikle uygulama temelli çıktılar (çiçek, meyve, baharatla şerbet yapımı; reçete hazırlama) 4,4 ve üzeri ortalamalarla öne çıkmaktadır. En yüksek ortalama 4,6 ile uygulamalı şerbet yapımı çıktısında elde edilmiştir. Tüm çıktılar güçlü değerlendirme düzeyinde yer alırken, sadece Osmanlı ve Türk mutfağına ilişkin teorik içerik çıktısında daha geniş bir değerlendirme aralığı (standart sapma 1,30) dikkat çekmektedir.

### 3- İyileştirme Önerileri

- 
- 
- Osmanlı ve Türk mutfak geleneğindeki şerbetlerin tarihsel ve kültürel önemini yansıtan etkileşimli anlatımlar (belgesel, arşiv taraması, kısa okuma) eklenebilir.
  - Uygulama boyutu güçlü olan bu dersin teorik kısmı daha zenginleştirilerek denge sağlanmalıdır.
  - Reçete hazırlama sürecine yaratıcılık ve yorum katma becerileri de dahil edilerek çıktı düzeyi yükseltilebilir.
  - Öğrenci değerlendirme çeşitliliği (portfolyo, ürün sunumu, kısa anlatım) ile öğrenme süreçleri izlenebilir hale getirilmelidir.





**Ders Kodu:** GMS4203

**Ders Adı:** Yemek Süsleme Sanatı

**Ders Dönemi:** 2025/Bahar

**Dersin Öğretim Üye/Elemanları:** Dr. Öğr. Üyesi Selin İLSAY

### 1- Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

| Ders Öğrenme Çıktıları (DÖÇ)                                                                             | 5<br>N(%) | 4<br>N(%) | 3<br>N(%) | 2<br>N(%) | 1<br>N(%) | Ortalama | Medyan | Std.<br>Sapma |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|----------|--------|---------------|
| Gastronomide mutfak akımları hakkında bilgi sahibi olur.                                                 | 5 (%45)   | 6 (%54)   | 0(%0)     | 0(%0)     | 0(%0)     | 4,45     | 4,5    | 0,52          |
| Kültür, bilim, sağlık, inovasyon kavramları ile gastronomi arasındaki ilişki hakkında bilgi sahibi olur. | 6 (%54)   | 5 (%45)   | 0(%0)     | 0(%0)     | 0(%0)     | 4,54     | 5      | 0,52          |
| Sanatın önemini kavrar ve gastronomi ile sanat arasındaki ilişkiyi öğrenir.                              | 5 (%45)   | 6 (%54)   | 0(%0)     | 0(%0)     | 0(%0)     | 4,45     | 4,5    | 0,52          |
| Tasarım öğelerini öğrenir ve tabak tasarımında kullanımları hakkında bilgi sahibi olur.                  | 4 (%36)   | 5 (%45)   | 2 (%18)   | 0(%0)     | 0(%0)     | 4,18     | 4      | 0,75          |
| Tabak tasarımı konusunda teorik ve pratik bilgiye sahip olur.                                            | 3 (%27)   | 7 (%64)   | 1 (%9)    | 0(%0)     | 0(%0)     | 4,18     | 4      | 0,60          |

### 2- Genel Değerlendirme

Öğrenci geri bildirimlerine göre öğrenme çıktıları genel olarak yüksek düzeyde karşılanmıştır. Tüm çıktılar 4,18–4,54 aralığında ortalamalara sahiptir. En yüksek değerlendirme “kültür, bilim, sağlık, inovasyon ve gastronomi ilişkisi”ne dair çıktıda görülmüş, en düşük ortalama ise “tasarım öğeleri ve tabak tasarımı” konusundadır. Genel olarak öğrenci memnuniyet düzeyi yüksektir ve standart sapma değerleri düşük olup görüşlerin tutarlılığı yüksektir.

### 3- İyileştirme Önerileri

- Tasarım odaklı içerikler artırılmalı, uygulamalı etkinlikler çeşitlendirilmelidir.
- Akran değerlendirme ve bireysel geri bildirim süreçleriyle öğrenci katılımı teşvik edilmelidir.
- Disiplinler arası katkı sağlanarak sanat-tasarım-gastronomi ilişkisi zenginleştirilebilir.
- Başarılı bulunan teorik içerikler korunmalı, vaka temelli örneklerle desteklenmelidir.



**Ders Kodu:** GMS4204

**Ders Adı:** Tatlılar ve Üretim Teknikleri

**Ders Dönemi:** 2025/Bahar

**Dersin Öğretim Üye/Elemanları:** Dr. Öğr. Üyesi Nilgün KARAMAN

### 1- Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

| Ders Öğrenme Çıktıları (DÖÇ)                                                                  | 5<br>N(%) | 4<br>N(%) | 3<br>N(%) | 2<br>N(%) | 1<br>N(%) | Ortalama | Medyan | Std.<br>Sapma |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|----------|--------|---------------|
| Tatlılar ile ilgili kavramları bilir, malzemelerinin tanıyabilir ve teknikleri uygulayabilir. | 8 (%73)   | 2 (%18)   | 0(%0)     | 1 (%9)    | 0(%0)     | 4,54     | 5      | 0,93          |
| Sütlü ve Custard tipi tatlıların yapımını öğrenir.                                            | 8 (%73)   | 2 (%18)   | 1 (%9)    | 0(%0)     | 0(%0)     | 4,63     | 5      | 0,67          |
| Çikolata temelli tatlıların yapımını öğrenir.                                                 | 7 (%64)   | 3 (%27)   | 0(%0)     | 1 (%9)    | 0(%0)     | 4,45     | 5      | 0,93          |
| Şerbetli tatlıların yapımını öğrenir.                                                         | 7 (%64)   | 0(%0)     | 1 (%9)    | 0(%0)     | 3 (%27)   | 3,72     | 5      | 1,84          |
| Meyveli tatlıların yapımını öğrenir.                                                          | 5 (%45)   | 2 (%18)   | 3 (%27)   | 1 (%9)    | 0(%0)     | 4        | 4,5    | 1,09          |

### 2- Genel Değerlendirme

Tatlılar dersine yönelik öğrenci geri bildirimleri genel olarak olumlu olup, sütlü ve custard tipi tatlılar ile ilgili öğrenme çıktısı en yüksek ortalamaya sahiptir (4,63). Tatlı tekniklerine dair temel bilgiler ve çikolatalı tatlılar da yüksek puan almıştır. Ancak şerbetli ve meyveli tatlılara ilişkin çıktılarda memnuniyet düzeyi nispeten daha düşüktür ve şerbetli tatlılarda değerlendirme dağılımı dikkat çekici ölçüde dağılmıştır. Bu durum ilgili içeriklerin güçlendirilmesi gerektiğini göstermektedir.

### 3- İyileştirme Önerileri

- Şerbetli tatlılar konusu daha detaylı ve uygulamalı ele alınmalıdır; uygulama sıklığı ve öğrenci aktifliği artırılmalıdır.

- 
- 
- Meyveli tatlılar için örnek çeşitliliği, sunum teknikleri ve yaratıcı tarif uygulamaları ile öğrenme süreci zenginleştirilmelidir.
  - Sütü, custard ve çikolatalı tatlılardaki güçlü öğrenme çıktıları sürdürülmeli, bu içerikler ileri tekniklerle desteklenmelidir.
  - Geri bildirimlere göre her modül sonrası kısa değerlendirme yapılması ve öğrencilerin zorlandığı alanlara göre ders içeriği uyarlanması önerilir.



**Ders Kodu:** GMS4205

**Ders Adı:** Yiyecek-İçecek Sosyolojisi

**Ders Dönemi:** 2025/Bahar

**Dersin Öğretim Üye/Elemanları:** Prof. Dr. Murat DOĞDUBAY

### 1- Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

| Ders Öğrenme Çıktıları (DÖÇ)                                                                  | 5 N(%)  | 4 N(%)  | 3 N(%)  | 2 N(%) | 1 N(%) | Ortalama | Medyan | Std. Sapma |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------|---------|--------|--------|----------|--------|------------|
| Temel sosyolojik teoriler kapsamında gastronomi olgusunu açıklar.                             | 5 (%38) | 6 (%46) | 2 (%15) | 0(%0)  | 0(%0)  | 4,23     | 4      | 0,72       |
| Yiyecek içeceklerin kimlik belirleyici rolünü açıklar.                                        | 5 (%38) | 5 (%38) | 3 (%23) | 0(%0)  | 0(%0)  | 4,15     | 4      | 0,80       |
| Kültürel değişimler hakkında bilgi sahibi olur.                                               | 7 (%54) | 4 (%31) | 2 (%15) | 0(%0)  | 0(%0)  | 4,38     | 5      | 0,76       |
| Gastronomide dinsel kültürün etkilerini ve sosyal dönüşüm içerisindeki gastronomiyi tanımlar. | 6 (%46) | 5 (%38) | 1 (%8)  | 1 (%8) | 0(%0)  | 4,23     | 4      | 0,92       |
| Kültürel sermaye birikimi olarak gastronomiyi kavrar.                                         | 5 (%38) | 6 (%46) | 1 (%8)  | 1 (%8) | 0(%0)  | 4,15     | 4      | 0,89       |

### 2- Genel Değerlendirme

Öğrencilerin değerlendirmelerine göre dersin öğrenme çıktıları genel olarak olumlu karşılanmıştır. En yüksek ortalama “kültürel değişimler hakkında bilgi sahibi olur” çıktısında elde edilmiştir (4,38). Diğer tüm çıktılar da 4,15–4,23 aralığında yer almakta olup, memnuniyet düzeyi genel olarak iyidir. Ancak bazı çıktılarda standart sapma değerlerinin görece yüksek olması, öğrenciler arasında algı farklılığına işaret etmektedir. Bu durum, bazı kavramların daha somut örneklerle pekiştirilmesi gerektiğini düşündürmektedir.



---

### İyileştirme Önerileri

- Soyut kavramların (kültürel sermaye, kimlik, dinsel etki vb.) somut örneklerle açıklanması önerilir.
- Tartışma, vaka analizi ve görsel materyal kullanımı artırılarak kavramsal derinlik güçlendirilebilir.
- Öğrenciler arasında farklı algı düzeylerini azaltmak için dönem içinde ara değerlendirmeler yapılabilir.
- Kültürel dönüşüm ve kimlik temalarının daha güncel olaylarla ilişkilendirilmesi önerilmektedir.



**Ders Kodu:** YBD4210

**Ders Adı:** Mesleki Yabancı Dil İngilizce

**Ders Dönemi:** 2025/Bahar

**Dersin Öğretim Üye/Elemanları:** Öğr. Gör. Cenk ÇALI

### 1- Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

| Ders Öğrenme Çıktıları (DÖÇ)     | 5<br>N(%) | 4<br>N(%) | 3<br>N(%) | 2<br>N(%) | 1<br>N(%) | Ortalama | Medyan | Std.<br>Sapma |
|----------------------------------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|----------|--------|---------------|
| Turizm terimleri / ileri düzeyde | 1 (%11)   | 1 (%11)   | 3 (%33)   | 2 (%22)   | 2 (%22)   | 2,6      | 3      | 1,32          |
| Alan içi İngilizce konuşmalar    | 1 (%11)   | 2 (%22)   | 2 (%22)   | 3 (%33)   | 1 (%11)   | 2,8      | 3      | 1,26          |
| İngilizce Alan bilgisi           | 1 (%11)   | 4 (%44)   | 3 (%33)   | 1 (%11)   | 0(%0)     | 3,5      | 4      | 0,88          |

### 2- Genel Değerlendirme

Alan odaklı İngilizce yeterliliklerine ilişkin değerlendirmelerde, öğrencilerin genel bilgi düzeyi orta seviyededir. En yüksek puan, “İngilizce alan bilgisi” çıktısında elde edilmiş (3,5), ancak “turizm terimleri” (2,6) ve “alan içi konuşma” (2,8) gibi uygulamalı dil becerileri daha düşük puanlanmıştır. Yüksek standart sapmalar, öğrenciler arasında İngilizce seviyelerinin farklılaştığını göstermektedir.

### 3- İyileştirme Önerileri

- Turizm ve gastronomi terimleri içeren İngilizce ders materyalleri artırılmalı; bu terimler uygulamalı bağlamlarda (diyalog, senaryo, video) pekiştirilmelidir.
- Alan içi İngilizce konuşma pratiği artırılmalı; kısa sunumlar, rol canlandırmaları ve eşli diyaloglarla desteklenmelidir.
- Öğrencilerin seviyelerine uygun olarak farklılaştırılmış içerikler sunulmalı, gerekirse destekleyici İngilizce atölyeleri düzenlenmelidir.
- Alan bilgisiyle ilgili özgün İngilizce kaynakların (dergi, menü, broşür, araştırma vb.) okunması ve tartışılması teşvik edilmelidir.



**Ders Kodu:** GMS4220

**Ders Adı:** Bitirme Projesi

**Ders Dönemi:** 2025/Bahar

**Dersin Öğretim Üye/Elemanları:** Dr. Öğr. Üyesi Nilgün KARAMAN, Dr. Öğr. Üyesi Selin İLSAY,  
Dr. Öğr. Üyesi Gülhan YALIN

### 1- Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

| Ders Öğrenme Çıktıları (DÖÇ)                                                                                                                 | 5<br>N(%) | 4<br>N(%) | 3<br>N(%) | 2<br>N(%) | 1<br>N(%) | Ortalama | Medyan | Std.<br>Sapma |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|----------|--------|---------------|
| Öğrencinin bir tez çalışmasını yürütebilme becerisi kazanması                                                                                | 3 (%33)   | 6 (%67)   | 0(%0)     | 0(%0)     | 0(%0)     | 4,3      | 4      | 0,5           |
| Öğrencinin tez için gerekli analiz aşamasını bireysel olarak gerçekleştirebilme becerisini kazanması                                         | 2 (%22)   | 3 (%33)   | 3 (%33)   | 1 (%11)   | 0(%0)     | 3,6      | 4      | 0,94          |
| Öğrencinin lisans öğrenimi boyunca kazandığı kavramsal araçları ve becerileri bir araştırma sürecinde kullanması konusunda deneyim kazanması | 3 (%33)   | 4 (%44)   | 1 (%11)   | 1 (%11)   | 0(%0)     | 4        | 4      | 0,94          |
| Öğrencinin alanındaki kavramları uygulama becerisi kazanması                                                                                 | 4 (%44)   | 4 (%44)   | 1 (%11)   | 0(%0)     | 0(%0)     | 4,3      | 4      | 0,66          |
| Öğrencinin neden-sonuç ilişkilerini kurarak açıklama becerisi kazanması                                                                      | 3 (%33)   | 5 (%56)   | 1 (%11)   | 0(%0)     | 0(%0)     | 4,2      | 4      | 0,62          |

### 2- Genel Değerlendirme







---

Öğrenciler tez hazırlama ve araştırma sürecine ilişkin öğrenme çıktılarında genel olarak yüksek memnuniyet bildirmiştir. En güçlü yönler tez yürütme ve kavramları uygulama becerileridir. Ancak tez sürecindeki bireysel analiz aşaması görece daha düşük puanlanmış, bu da teknik uygulama becerilerinin desteklenmesi gerektiğini göstermektedir. Genel olarak, öğrencilerin araştırma süreçlerine hazır olduğu, ancak uygulamalı yönlerde gelişime açık alanlar bulunduğu söylenebilir.

### 3- İyileştirme Önerileri

- Tez analiz süreci (veri toplama, analiz araçları kullanma) uygulamalı örneklerle pekiştirilmelidir.
- Kavramları uygulama ve neden-sonuç ilişkisi kurma gibi beceriler vaka çalışmaları ve küçük ölçekli araştırma projeleriyle desteklenebilir.
- Öğrencilere araştırma süreçlerinde karar verme, yöntem seçme ve sonuç çıkarma aşamalarında rehberlik sağlayacak modüller oluşturulabilir.
- Tez süreci bilgilendirme seminerleri ve başarılı örnek incelemeleriyle öğrencilerin sürece hazırlığı güçlendirilebilir.



**Ders Kodu:** GMS4206

**Ders Adı:** Girişimcilik

**Ders Dönemi:** 2025/Bahar

**Dersin Öğretim Üye/Elemanları:** Prof. Dr. Gülay ÖZDEMİR YILMAZ

### 1- Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

| Ders Öğrenme Çıktıları (DÖÇ)                              | 5<br>N(%) | 4<br>N(%) | 3<br>N(%) | 2<br>N(%) | 1<br>N(%) | Ortalama | Medyan | Std. Sapma |
|-----------------------------------------------------------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|----------|--------|------------|
| Girişimcilik ile ilgili kavramları öğrenir.               | 4 (%50)   | 3 (%37)   | 1 (%12)   | 0(%0)     | 0(%0)     | 4,3      | 4      | 0,69       |
| Girişimcilerin özelliklerini öğrenir.                     | 3 (%37)   | 4 (%50)   | 1 (%12)   | 0(%0)     | 0(%0)     | 4,2      | 4      | 0,66       |
| Girişimcilik türlerini öğrenir.                           | 3 (%37)   | 3 (%37)   | 2 (%25)   | 0(%0)     | 0(%0)     | 4,1      | 4      | 0,78       |
| İş kurma süreçlerini öğrenir.                             | 2 (%25)   | 2 (%25)   | 3 (%37)   | 1 (%12)   | 0(%0)     | 3,6      | 3      | 0,99       |
| İş planı ve iş modeli hazırlamayı öğrenir.                | 2 (%25)   | 3 (%37)   | 2 (%25)   | 1 (%12)   | 0(%0)     | 3,7      | 4      | 0,96       |
| İşletmelerde başarı ve başarısızlık faktörlerini öğrenir. | 3 (%37)   | 3 (%37)   | 2 (%25)   | 0(%0)     | 0(%0)     | 4,1      | 4      | 0,78       |

### 2- Genel Değerlendirme

Girişimcilik dersine yönelik öğrenci değerlendirmeleri genel olarak olumlu düzeyde olup, tüm çıktılar 3,6 ile 4,3 arasında değişen ortalamalara sahiptir. En yüksek memnuniyet düzeyi girişimcilik kavramları ve girişimci özellikleri çıktılarında görülürken, iş kurma süreci (3,6) ve iş planı hazırlama (3,7) konularında daha düşük puanlar alınmıştır.



---

### 3- İyileştirme Önerileri

- İş kurma süreci ve iş planı hazırlama konularında uygulamalı çalışmalar (örnek iş planı yazımı, grup projeleri, vaka analizi) artırılmalıdır.
- Öğrencilerin kendi iş fikirlerini geliştirebileceği atölyeler ve girişimcilik simülasyonları önerilebilir.
- Gerçek girişimcilerle buluşma, başarı-başarısızlık öykülerinin incelenmesi gibi etkileşimli etkinlikler ders içeriğine entegre edilebilir.
- Girişimcilik türleri konusundaki farklılıkların daha net anlaşılması için sektörel örneklerle destek sağlanmalıdır.



**Ders Kodu:** GMS4209

**Ders Adı:** Sürdürülebilir Gastronomi

**Ders Dönemi:** 2025/Bahar

**Dersin Öğretim Üye/Elemanları:** Prof. Dr. Şimal AYMANKUY

### 1- Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

| Ders Öğrenme Çıktıları (DÖÇ)                                                                                                                   | 5<br>N(%) | 4<br>N(%) | 3<br>N(%) | 2<br>N(%) | 1<br>N(%) | Ortalama | Medyan | Std. Sapma |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|----------|--------|------------|
| Doğa dostu, çevreci yaklaşımları benimsemek.                                                                                                   | 1 (%17)   | 2 (%33)   | 2 (%33)   | 1 (%17)   | 0(%0)     | 3,5      | 3,5    | 1,04       |
| Doğru malzeme ve pişirme yöntemleri ile atık yönetimi bilincini kazanmak.                                                                      | 2 (%33)   | 2 (%33)   | 1 (%17)   | 1 (%17)   | 0(%0)     | 3,83     | 4      | 1,16       |
| Sürdürülebilirlik kavramını, turizm ve gastronomi disiplinleri ile ilişkilendirebilmek.                                                        | 3 (%50)   | 1 (%17)   | 1 (%17)   | 1 (%17)   | 0(%0)     | 4        | 4,5    | 1,26       |
| Ekolojik dengeye saygılı üreten ve tüketen olma bilincini kazanmak.                                                                            | 0(%0)     | 1 (%17)   | 3 (%50)   | 2 (%33)   | 0(%0)     | 2,83     | 3      | 0,75       |
| Ulusal ve uluslararası gastronomi uygulamalarında sürdürülebilirlik ve ekolojik denge ile ilgili kurum ve kuruluşları ve işleyişlerini bilmek. | 1 (%17)   | 3 (%50)   | 1 (%17)   | 1 (%17)   | 0(%0)     | 3,66     | 4      | 1,03       |

### 2- Genel Değerlendirme

Öğrencilerin değerlendirmelerine göre öğrenme çıktıları genel olarak orta düzeyde bir memnuniyet göstermektedir. En yüksek ortalama (4,00), sürdürülebilirliği gastronomi ve turizmle ilişkilendirme çıktısında görülmüştür. Ancak ekolojik dengeye saygılı üretici-tüketici bilinci çıktısı 2,83 ile belirgin şekilde daha düşük kalmıştır. Ayrıca birçok çıktıda standart sapma değerlerinin yüksek oluşu, öğrenci görüşlerinde dağınıklık ve tutarsızlık olduğunu göstermektedir.

### 3- İyileştirme Önerileri

- Ekolojik farkındalık yaratacak uygulamalı içeriklere (kompost, sıfır atık atölyesi, yerel üretici ziyareti) yer verilmelidir.
- Sürdürülebilir menü tasarımı, karbon ayak izi hesaplama gibi konular ders kapsamında projelendirilerek derinlik artırılmalıdır.
- Öğrencilerin değer temelli konularda görüş ayrılığı yaşadığı çıktılar için rehberli tartışmalar veya panel katılımları önerilebilir.



**Ders Kodu:** GMS4211

**Ders Adı:** Filmlerde ve Kitaplarda Gastronomi

**Ders Dönemi:** 2025/Bahar

**Dersin Öğretim Üye/Elemanları:** Dr. Öğr. Üyesi Gülhan YALIN

### 1- Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

| Ders Öğrenme Çıktıları (DÖÇ)                                                  | 5<br>N(%) | 4<br>N(%) | 3<br>N(%) | 2<br>N(%) | 1<br>N(%) | Ortalama | Medyan | Std.<br>Sapma |
|-------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|----------|--------|---------------|
| Filmlerde yer alan gastronomik öğeleri analiz eder.                           | 3 (%75)   | 0(%0)     | 1 (%25)   | 0(%0)     | 0(%0)     | 4,5      | 5      | 1             |
| Gastronomi temalı filmler ile toplumların yemek ve kültür ilişkisini yorumlar | 3 (%75)   | 0(%0)     | 1 (%25)   | 0(%0)     | 0(%0)     | 4,5      | 5      | 1             |
| Gastronomi konulu kitapları sosyolojik bağlamda ele alır.                     | 3 (%75)   | 0(%0)     | 1 (%25)   | 0(%0)     | 0(%0)     | 4,5      | 5      | 1             |
| Gastronomi temalı filmleri göstergebilim analizi ile yorumlar                 | 3 (%75)   | 0(%0)     | 1 (%25)   | 0(%0)     | 0(%0)     | 4,5      | 5      | 1             |
| Gastronomi temalı filmleri ve kitapları sosyolojik boyutta analiz eder.       | 3 (%75)   | 0(%0)     | 1 (%25)   | 0(%0)     | 0(%0)     | 4,5      | 5      | 1             |

### 2- Genel Değerlendirme

Öğrencilerin değerlendirmelerine göre, derse ilişkin tüm öğrenme çıktıları yüksek düzeyde karşılanmıştır. Tüm maddeler 4,5 ortalama, 5 medyan değerine sahiptir ve öğrenci görüşleri tutarlıdır (standart sapma: 1). Bu durum, dersin öğrenme hedeflerine başarıyla ulaşıldığını göstermektedir.



---

### 3- İyileştirme Önerileri

- Öğrenme düzeyini daha da derinleştirmek adına tartışma odaklı film okuma seansları düzenlenebilir.
- Sosyolojik ve göstergebilimsel analiz konularında temel teorik çerçeveler daha fazla örnekle desteklenebilir.
- Öğrencilere dönem sonu film ya da kitap üzerinden mini analiz projesi hazırlama imkânı sunulabilir.
- Katılımın artması adına seçilecek filmler/kitaplar için öğrencilerden öneri alınarak içerik ortaklaşa şekillendirilebilir.



**Ders Kodu:** GMS4212

**Ders Adı:** Yemek Fotoğrafçılığı

**Ders Dönemi:** 2025/Bahar

**Dersin Öğretim Üye/Elemanları:** Prof. Dr. Göksel Kemal GİRĞİN

### 1- Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

| Ders Öğrenme Çıktıları (DÖÇ)                                                                   | 5<br>N(%) | 4<br>N(%) | 3<br>N(%) | 2<br>N(%) | 1<br>N(%) | Ortalama | Medyan | Std.<br>Sapma |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|----------|--------|---------------|
| Fotoğrafçılık ile ilgili temel kavramları tanımlar ve açıklar.                                 | 8 (%53)   | 4 (%27)   | 1 (%7)    | 1 (%7)    | 1 (%7)    | 4,13     | 5      | 1,24          |
| Yemek fotoğrafçılığı ve stilistiği konusunda dikkat edilmesi gereken teorik bilgileri açıklar. | 8 (%53)   | 4 (%27)   | 1 (%7)    | 1 (%7)    | 1 (%7)    | 4,13     | 5      | 1,24          |
| Yemek fotoğrafçılığı konusunda dikkat edilmesi gereken hususları açıklar.                      | 7 (%47)   | 5 (%33)   | 1 (%7)    | 1 (%7)    | 1 (%7)    | 4,06     | 4,5    | 1,22          |
| Hem tabak sunumu hem de hazırlanan tabağı yemek fotoğrafçılığına uygun hale getirir.           | 6 (%40)   | 5 (%33)   | 2 (%13)   | 1 (%7)    | 1 (%7)    | 4,26     | 4      | 1,22          |
| Hazırlanan yemek tabağının uygun fotoğraflarının uygun ortamda çekiminin yapılmasını sağlar.   | 5 (%33)   | 6 (%40)   | 2 (%13)   | 1 (%7)    | 1 (%7)    | 3,86     | 4      | 1,18          |

### 2- Genel Değerlendirme

Öğrencilerin geri bildirimlerine göre, yemek fotoğrafçılığı dersi öğrenme çıktıları genel olarak olumlu değerlendirilmiştir. Tüm çıktılar 4,06 ile 4,26 arasında ortalama puanlara sahiptir. En yüksek ortalama tabak sunumu ile fotoğrafçılığı birleştirme çıktısında (4,26), en düşük ortalama ise fotoğraf çekim ortamı





---

ve uygulama çıktısında gözlemlenmiştir (3,86). Tüm maddelerde standart sapma yaklaşık 1,20 civarındadır; bu da öğrenci görüşleri arasında orta düzeyde farklılıklar olduğunu göstermektedir.

### 3- İyileştirme Önerileri

- Görsel örnek analizleri ve başarılı profesyonel yemek fotoğrafları üzerinden çözümleme oturumları planlanabilir.
- Fotoğraf çekiminden önce tabak sunumu hazırlığına ilişkin styling rehberleri paylaşılabilir.
- Farklı öğrenci düzeylerini dengelemek için süreç içinde bireysel rehberlik sağlanabilir veya küçük grup çalışmaları yapılabilir.