



Balıkesir
Üniversitesi



2025-2026

TURİZM FAKÜLTESİ

GASTRONOMİ VE
MUTFAK SANATLARI
BÖLÜMÜ

**DERS BAZLI
ÖĞRENCİ İŞ YÜKÜ
DEĞERLENDİRME
RAPORU**



Gastronomi ve Mutfak Sanatları
gastronomi@balikesir.edu.tr





BALIKESİR ÜNİVERSİTESİ
DERS BAZLI ÖĞRENCİ İŞ YÜKÜ DEĞERLENDİRME RAPORU

Ders Adı: AIT 1101 Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I

Bölüm: Gastronomi ve Mutfak Sanatları

Dönem: Güz/2025

1. Öğrenci Anketi Değerlendirme Sonuçları

Bu değerlendirme, öğrenciler tarafından doldurulan 'AKTS Öğrenci İş Yükü Değerlendirme Anketi'ne dayanmaktadır. Anket, öğrencilerin ders kapsamında yaptıkları çalışmalar ve bu çalışmalar için harcadıkları süreleri belirlemek amacıyla uygulanmıştır.

Ankete katılan öğrenci sayısı: 12

Etkinlik	Katılan Öğrenci Sayısı	Ortalama Süre (saat)
Ödev Hazırlama	12	...
Proje Çalışması	12	...
Laboratuvar/Atölye	12	...
Kısa Sınav	12	...
Ara Sınav	12	1-2
Final Sınavı	12	1-2
Sunum/Seminer	12	...
Haftalık Bireysel Çalışma Süresi	12	4x14= 56 saat

2. Genel Değerlendirme

Anket sonuçlarına göre öğrencilerin bu ders için harcadıkları toplam iş yükü ortalama olarak 60 saat olarak belirlenmiştir. Bu süre, dersin AKTS kredisi ile uyumludur. Öğrenciler özellikle final sınavı ve ara sınav etkinliklerine daha fazla zaman ayırdıklarını belirtmişlerdir.

3. İyileştirme Çalışmaları ve Öneriler



- Ölçme ve değerlendirme yöntemleri çeşitlendirilebilir.
- Haftalık bireysel çalışma süresi teşvik edilebilir.
- Proje ve uygulama temelli öğrenme ön plana çıkarılabilir.
- İş yükü dağılımına ilişkin farkındalık artırılabilir.



Ders Adı: GMS1102 Mutfak Terminolojisi

Bölüm: Gastronomi ve Mutfak Sanatları

Dönem: Güz/2025

1. Öğrenci Anketi Değerlendirme Sonuçları

Bu değerlendirme, öğrenciler tarafından doldurulan 'AKTS Öğrenci İş Yüğü Değerlendirme Anketi'ne dayanmaktadır. Anket, öğrencilerin ders kapsamında yaptıkları çalışmalar ve bu çalışmalar için harcadıkları süreleri belirlemek amacıyla uygulanmıştır.

Ankete katılan öğrenci sayısı: 45

Etkinlik	Katılan Öğrenci Sayısı	Ortalama Süre (saat)
Ödev Hazırlama	45	0-1
Proje Çalışması	45	...
Laboratuvar/Atölye	45	1-2
Kısa Sınav	45	...
Ara Sınav	45	1-2
Final Sınavı	45	1-2
Sunum/Seminer	45	...
Haftalık Bireysel Çalışma Süresi	45	2x14= 28 saat

2. Genel Değerlendirme

Anket sonuçlarına göre öğrencilerin bu ders için harcadıkları toplam iş yükü ortalama olarak 75 saat olarak belirlenmiştir. Bu süre, dersin AKTS kredisi ile uyumludur. Öğrencilerin özellikle sınav hazırlıklarına zaman ayırdıkları belirlenmiştir.

3. İyileştirme Çalışmaları ve Öneriler

- İş yükü verilerinin düzenli olarak güncellenmesi tavsiye edilir.
- Öğrenci geri bildirimine dayalı güncellemeler yapılması tavsiye edilir.
- Ders kapsamı laboratuvar ve atölye çalışmaları ile proje çalışması revize edilebilir.



Ders Adı: GMS1105 Mesleki Güvenlik ve İlk Yardım

Bölüm: Gastronomi ve Mutfak Sanatları

Dönem: Güz/2025

1. Öğrenci Anketi Değerlendirme Sonuçları

Bu değerlendirme, öğrenciler tarafından doldurulan 'AKTS Öğrenci İş Yükü Değerlendirme Anketi'ne dayanmaktadır. Anket, öğrencilerin ders kapsamında yaptıkları çalışmalar ve bu çalışmalar için harcadıkları süreleri belirlemek amacıyla uygulanmıştır.

Ankete katılan öğrenci sayısı: 45

Etkinlik	Katılan Öğrenci Sayısı	Ortalama Süre (saat)
Ödev Hazırlama	45	0-1
Proje Çalışması	45	...
Laboratuvar/Atölye	45	...
Kısa Sınav	45	...
Ara Sınav	45	3-4
Final Sınavı	45	3-4
Sunum/Seminer	45	0-1
Haftalık Bireysel Çalışma Süresi	45	3x14= 32 saat

2. Genel Değerlendirme

Anket sonuçlarına göre öğrencilerin bu ders için harcadıkları toplam iş yükü ortalama olarak 78 saat olarak belirlenmiştir. Bu süre, dersin AKTS kredisi ile uyumludur. Öğrenciler özellikle ara sınav ve final sınavı etkinliklerine daha fazla zaman ayırdıklarını belirtmişlerdir.

3. İyileştirme Çalışmaları ve Öneriler

-Ödev ve proje çalışmalarının kapsamı ile bu çalışmalara ayrılan süre, öğrencilerin öğrenme kazanımlarına katkısı dikkate alınarak yeniden düzenlenebilir.

-Kısa sınav benzeri uygulamaların gözden geçirilmesiyle öğrencilerin dersi düzenli, etkili ve verimli biçimde takip etmeleri desteklenebilir.



Ders Adı: GMS1107 Mutfak Hesaplamaları

Bölüm: Gastronomi ve Mutfak Sanatları

Dönem: Güz/2025

1. Öğrenci Anketi Değerlendirme Sonuçları

Bu değerlendirme, öğrenciler tarafından doldurulan 'AKTS Öğrenci İş Yüğü Değerlendirme Anketi'ne dayanmaktadır. Anket, öğrencilerin ders kapsamında yaptıkları çalışmalar ve bu çalışmalar için harcadıkları süreleri belirlemek amacıyla uygulanmıştır.

Ankete katılan öğrenci sayısı: 50

Etkinlik	Katılan Öğrenci Sayısı	Ortalama Süre (saat)
Ödev Hazırlama	50	2-3
Proje Çalışması	50	...
Laboratuvar/Atölye	50	...
Kısa Sınav	50	...
Ara Sınav	50	2-3
Final Sınavı	50	2-3
Sunum/Seminer	50	...
Haftalık Bireysel Çalışma Süresi	50	2x14= 28 saat

2. Genel Değerlendirme

Anket sonuçlarına göre öğrencilerin bu ders için harcadıkları toplam iş yükü ortalama olarak 76 saat olarak belirlenmiştir. Bu süre, dersin AKTS kredisi ile uyumludur. Öğrenciler özellikle ara sınav ve final sınavı etkinliklerine daha fazla zaman ayırdıklarını belirtmişlerdir.

3. İyileştirme Çalışmaları ve Öneriler

- Ödev ve proje çalışmalarının kapsamı, öğrencilerin ders kazanımlarına katkısı göz önünde bulundurularak daha görünür ve yapılandırılmış hâle getirilebilir.
- Kısa sınav veya benzeri düşük ağırlıklı ölçme araçları, öğrencilerin dersi dönem boyunca düzenli takip etmelerini desteklemek amacıyla daha etkin biçimde kullanılabilir.



- Haftalık bireysel çalışma süresini artırmaya yönelik küçük ölçekli uygulamalar (kısa alıştırımlar, okuma görevleri, çevrim içi mini testler) önerilebilir.
- İş yükünün yalnızca sınav dönemlerinde yoğunlaşmasını önlemek için öğrenme etkinlikleri dönem geneline dengeli biçimde yayılabilir.



Ders Adı: GMS1108 Gastronomi Tarihi

Bölüm: Gastronomi ve Mutfak Sanatları

Dönem: Güz/2025

1. Öğrenci Anketi Değerlendirme Sonuçları

Bu değerlendirme, öğrenciler tarafından doldurulan 'AKTS Öğrenci İş Yükü Değerlendirme Anketi'ne dayanmaktadır. Anket, öğrencilerin ders kapsamında yaptıkları çalışmalar ve bu çalışmalar için harcadıkları süreleri belirlemek amacıyla uygulanmıştır.

Ankete katılan öğrenci sayısı: 59

Etkinlik	Katılan Öğrenci Sayısı	Ortalama Süre (saat)
Ödev Hazırlama	59	...
Proje Çalışması	59	...
Laboratuvar/Atölye	59	...
Kısa Sınav	59	...
Ara Sınav	59	3-4
Final Sınavı	59	4-5
Sunum/Seminer	59	...
Haftalık Bireysel Çalışma Süresi	59	5x14= 70 saat

2. Genel Değerlendirme

Anket sonuçlarına göre öğrencilerin bu ders için harcadıkları toplam iş yükü ortalama olarak 79 saat olarak belirlenmiştir. Bu süre, dersin AKTS kredisi ile uyumludur. Öğrenciler özellikle ara sınav ve final sınavı etkinliklerine daha fazla zaman ayırdıklarını belirtmişlerdir ve haftalık bireysel çalışma süresi ön plana çıkmaktadır.

3. İyileştirme Çalışmaları ve Öneriler

- Ders kapsamında **ödev, proje ve sunum/seminer** gibi etkinliklerin kapsamı genişletilerek öğrencilerin derse aktif katılımı artırılabilir. Bu tür etkinliklerin sayısının veya içerik derinliğinin artırılması, öğrenmenin kalıcılığına katkı sağlayabilir.



Ders Adı: GMS 1109 Gıda Hijyeni ve Güvenliği

Bölüm: Gastronomi ve Mutfak Sanatları

Dönem: Güz/2025

1. Öğrenci Anketi Değerlendirme Sonuçları

Bu değerlendirme, öğrenciler tarafından doldurulan 'AKTS Öğrenci İş Yüğü Değerlendirme Anketi'ne dayanmaktadır. Anket, öğrencilerin ders kapsamında yaptıkları çalışmalar ve bu çalışmalar için harcadıkları süreleri belirlemek amacıyla uygulanmıştır.

Ankete katılan öğrenci sayısı: 35

Etkinlik	Katılan Öğrenci Sayısı	Ortalama Süre (saat)
Ödev Hazırlama	35	...
Proje Çalışması	35	...
Laboratuvar/Atölye	35	...
Kısa Sınav	35	...
Ara Sınav	35	3-4
Final Sınavı	35	3-4
Sunum/Seminer	35	...
Haftalık Bireysel Çalışma Süresi	35	4x14= 56 saat

2. Genel Değerlendirme

Anket sonuçlarına göre öğrencilerin bu ders için harcadıkları toplam iş yükü ortalama olarak saat olarak belirlenmiştir. Bu süre, dersin AKTS kredisi ile uyumludur. Öğrenciler özellikle ara sınav ve final sınavı etkinliklerine daha fazla zaman ayırdıklarını belirtmişlerdir.

3. İyileştirme Çalışmaları ve Öneriler

- Etkinlik süresi yetersiz olan faaliyetler yeniden yapılandırılarak öğrencilerin daha fazla zaman ayırması sağlanacaktır.
- Ders dışı bireysel çalışma süresi yüksek/düşük olan öğrencilerle destekleyici çalışmalar yapılacaktır.



Ders Adı: GMS1110 Genel Turizm

Bölüm: Gastronomi ve Mutfak Sanatları

Dönem: Güz/2025

1. Öğrenci Anketi Değerlendirme Sonuçları

Bu değerlendirme, öğrenciler tarafından doldurulan 'AKTS Öğrenci İş Yükü Değerlendirme Anketi'ne dayanmaktadır. Anket, öğrencilerin ders kapsamında yaptıkları çalışmalar ve bu çalışmalar için harcadıkları süreleri belirlemek amacıyla uygulanmıştır.

Ankete katılan öğrenci sayısı: 49

Etkinlik	Katılan Öğrenci Sayısı	Ortalama Süre (saat)
Ödev Hazırlama	49	...
Proje Çalışması	49	...
Laboratuvar/Atölye	49	...
Kısa Sınav	49	...
Ara Sınav	49	2-3
Final Sınavı	49	2-3
Sunum/Seminer	49	...
Haftalık Bireysel Çalışma Süresi	49	6x14= 70 saat

2. Genel Değerlendirme

Anket sonuçlarına göre öğrencilerin bu ders için harcadıkları toplam iş yükü ortalama olarak 90 saat olarak belirlenmiştir. Bu süre, dersin AKTS kredisi ile uyumludur. Öğrenciler özellikle ara sınav ve final sınavı etkinliklerine daha fazla zaman ayırdıklarını belirtmişlerdir.

3. İyileştirme Çalışmaları ve Öneriler

-Ders kapsamında proje ve uygulama temelli değerlendirme araçlarının sınırlı kullanıldığı tespit edilmiştir.

-Öğrencilerin haftalık sınıf dışı çalışma sürelerinin genel olarak düşük-orta düzeyde olduğu görülmektedir.



Ders Adı: YBD1110 İngilizce I

Bölüm: Gastronomi ve Mutfak Sanatları

Dönem: Güz/2025

1. Öğrenci Anketi Değerlendirme Sonuçları

Bu değerlendirme, öğrenciler tarafından doldurulan 'AKTS Öğrenci İş Yüğü Değerlendirme Anketi'ne dayanmaktadır. Anket, öğrencilerin ders kapsamında yaptıkları çalışmalar ve bu çalışmalar için harcadıkları süreleri belirlemek amacıyla uygulanmıştır.

Ankete katılan öğrenci sayısı: 22

Etkinlik	Katılan Öğrenci Sayısı	Ortalama Süre (saat)
Ödev Hazırlama	22	...
Proje Çalışması	22	...
Laboratuvar/Atölye	22	...
Kısa Sınav	22	...
Ara Sınav	22	1-2
Final Sınavı	22	1-2
Sunum/Seminer	22	...
Haftalık Bireysel Çalışma Süresi	22	8x14= 112 saat

2. Genel Değerlendirme

Anket sonuçlarına göre öğrencilerin bu ders için harcadıkları toplam iş yükü ortalama olarak 116 saat olarak belirlenmiştir. Bu süre, dersin AKTS kredisi ile uyumludur. Öğrenciler özellikle ara sınav ve final sınavı etkinliklerine daha fazla zaman ayırdıklarını belirtmişlerdir.

3. İyileştirme Çalışmaları ve Öneriler

- Ödev, proje ve uygulama çalışmalarının kapsamı, öğrencilerin haftalık bireysel çalışmalarıyla daha güçlü ilişkilendirilebilir. Böylece öğrencilerin harcadıkları bireysel çalışma süresi, ölçülebilir öğrenme çıktılarıyla daha doğrudan bağlantılı hâle getirilebilir.

- Sunum ve seminer gibi etkinlikler, öğrencilerin analitik düşünme ve ifade becerilerini geliştirmek amacıyla isteğe bağlı veya küçük gruplar hâlinde planlanabilir.



Ders Adı: TDI1101 Türk Dili I

Bölüm: Gastronomi ve Mutfak Sanatları

Dönem: Güz/2025

1. Öğrenci Anketi Değerlendirme Sonuçları

Bu değerlendirme, öğrenciler tarafından doldurulan 'AKTS Öğrenci İş Yüğü Değerlendirme Anketi'ne dayanmaktadır. Anket, öğrencilerin ders kapsamında yaptıkları çalışmalar ve bu çalışmalar için harcadıkları süreleri belirlemek amacıyla uygulanmıştır.

Ankete katılan öğrenci sayısı: 12

Etkinlik	Katılan Öğrenci Sayısı	Ortalama Süre (saat)
Ödev Hazırlama	12	...
Proje Çalışması	12	...
Laboratuvar/Atölye	12	...
Kısa Sınav	12	...
Ara Sınav	12	1-2
Final Sınavı	12	1-2
Sunum/Seminer	12	...
Haftalık Bireysel Çalışma Süresi	12	4x14= 56 saat

2. Genel Değerlendirme

Anket sonuçlarına göre öğrencilerin bu ders için harcadıkları toplam iş yükü ortalama olarak 60 saat olarak belirlenmiştir. Bu süre, dersin AKTS kredisi ile uyumludur.

3. İyileştirme Çalışmaları ve Öneriler

- Sunum ve seminer etkinlikleri, öğrencilerin konuları pekiştirmesini destekleyecek biçimde isteğe bağlı veya küçük gruplar hâlinde planlanabilir.
- Dersin AKTS iş yükü dağılımının dönem başında öğrencilerle paylaşılması, öğrencilerin zaman yönetimi becerilerini geliştirmelerine ve ders sürecini daha planlı yürütmelerine katkı sağlayabilir.



Ders Adı: YDI1101 Yabancı Dil İngilizce I

Bölüm: Gastronomi ve Mutfak Sanatları

Dönem: Güz/2025

1. Öğrenci Anketi Değerlendirme Sonuçları

Bu değerlendirme, öğrenciler tarafından doldurulan 'AKTS Öğrenci İş Yüğü Değerlendirme Anketi'ne dayanmaktadır. Anket, öğrencilerin ders kapsamında yaptıkları çalışmalar ve bu çalışmalar için harcadıkları süreleri belirlemek amacıyla uygulanmıştır.

Ankete katılan öğrenci sayısı: 22

Etkinlik	Katılan Öğrenci Sayısı	Ortalama Süre (saat)
Ödev Hazırlama	22	...
Proje Çalışması	22	...
Laboratuvar/Atölye	22	...
Kısa Sınav	22	...
Ara Sınav	22	1-2
Final Sınavı	22	1-2
Sunum/Seminer	22	...
Haftalık Bireysel Çalışma Süresi	22	4x14=56 saat

2. Genel Değerlendirme

Anket sonuçlarına göre öğrencilerin bu ders için harcadıkları toplam iş yükü ortalama olarak 60 saat olarak belirlenmiştir. Bu süre, dersin AKTS kredisi ile uyumludur. Öğrenciler özellikle ara sınav ve final sınavı etkinliklerine daha fazla zaman ayırdıklarını belirtmişlerdir.

3. İyileştirme Çalışmaları ve Öneriler

- Sınav hazırlık süreci, öğrenci görüşleri dikkate alınarak daha verimli ve planlı biçimde düzenlenebilir.

-Öğrencilerin ders içi ve ders dışı sorumluluklarını dengeleyebilmeleri amacıyla daha yapılandırılmış yönlendirmeler yapılabilir.



Ders Adı: UYU1101 Üniversite Yaşamına Uyum

Bölüm: Gastronomi ve Mutfak Sanatları

Dönem: Güz/2025

1. Öğrenci Anketi Değerlendirme Sonuçları

Bu değerlendirme, öğrenciler tarafından doldurulan 'AKTS Öğrenci İş Yükü Değerlendirme Anketi'ne dayanmaktadır. Anket, öğrencilerin ders kapsamında yaptıkları çalışmalar ve bu çalışmalar için harcadıkları süreleri belirlemek amacıyla uygulanmıştır.

Ankete katılan öğrenci sayısı: 22

Etkinlik	Katılan Öğrenci Sayısı	Ortalama Süre (saat)
Ödev Hazırlama	22	...
Proje Çalışması	22	...
Laboratuvar/Atölye	22	...
Kısa Sınav	22	...
Ara Sınav	22	0-1
Final Sınavı	22	0-1
Sunum/Seminer	22	...
Haftalık Bireysel Çalışma Süresi	22	4x14= 56 saat

2. Genel Değerlendirme

Anket sonuçlarına göre öğrencilerin bu ders için harcadıkları toplam iş yükü ortalama olarak 58 saat olarak belirlenmiştir. Bu süre, dersin AKTS kredisi ile uyumludur. Öğrenciler özellikle ara sınav ve final sınavı etkinliklerine daha fazla zaman ayırdıklarını belirtmişlerdir.

3. İyileştirme Çalışmaları ve Öneriler

- Haftalık bireysel çalışma süresinin daha verimli hale getirilmesi amacıyla, ders içerikleriyle uyumlu kısa okuma, dinleme ve kelime geliştirme etkinlikleri önerilmektedir.
- Öğrencilerin derse aktif katılımını artırmak için, dönem içerisinde kısa ödevler veya uygulama temelli küçük görevler eklenmesi değerlendirilebilir.



- Ölçme ve değerlendirme sürecini çeşitlendirmek amacıyla, kısa sınav sayısının artırılması veya çevrim içi destekleyici değerlendirme araçlarının kullanılması önerilmektedir.



Ders Adı: GMS2101 Pazarlama

Bölüm: Gastronomi ve Mutfak Sanatları

Dönem: Güz/2025

1. Öğrenci Anketi Değerlendirme Sonuçları

Bu değerlendirme, öğrenciler tarafından doldurulan 'AKTS Öğrenci İş Yükü Değerlendirme Anketi'ne dayanmaktadır. Anket, öğrencilerin ders kapsamında yaptıkları çalışmalar ve bu çalışmalar için harcadıkları süreleri belirlemek amacıyla uygulanmıştır.

Ankete katılan öğrenci sayısı: 19

Etkinlik	Katılan Öğrenci Sayısı	Ortalama Süre (saat)
Ödev Hazırlama	19	2x14= 28 saat
Proje Çalışması	19	...
Laboratuvar/Atölye	19	...
Kısa Sınav	19	...
Ara Sınav	19	4-5
Final Sınavı	19	4-5
Sunum/Seminer	19	...
Haftalık Bireysel Çalışma Süresi	19	8x14= 82 saat

2. Genel Değerlendirme

Anket sonuçlarına göre öğrencilerin bu ders için harcadıkları toplam iş yükü ortalama olarak 120 saat olarak belirlenmiştir. Ödev hazırlama kapsamında toplam 28 saatlik bir çalışma süresi oluşmuştur. Bu durum, dersin ödev yükünün orta düzeyde olduğunu göstermektedir. Ara sınav ve final sınavları için öğrencilerin ortalama 4-5 saat çalıştıkları belirlenmiştir. Bu süreler, ölçme-değerlendirme faaliyetlerinin öğrenciler tarafından ciddiye alındığını ve ders kazanımlarıyla uyumlu olduğunu göstermektedir.



3. İyileştirme Çalışmaları ve Öneriler

-Proje, laboratuvar/atölye ve sunum/seminer gibi etkinliklerin artırılması, öğrencilerin teorik bilgiyi uygulamaya dönüştürmesini destekleyecektir.- Etkinlik süresi yetersiz olan faaliyetler yeniden yapılandırılarak öğrencilerin daha fazla zaman ayırması sağlanacaktır.

-Sadece ara sınav ve final sınavına odaklanmak yerine; kısa sunumlar, mini projeler veya süreç değerlendirmeleri eklenebilir.





Ders Adı: GMS2102 Mutfak Uygulamaları I

Bölüm: Gastronomi ve Mutfak Sanatları

Dönem: Güz/2025

1. Öğrenci Anketi Değerlendirme Sonuçları

Bu değerlendirme, öğrenciler tarafından doldurulan 'AKTS Öğrenci İş Yükü Değerlendirme Anketi'ne dayanmaktadır. Anket, öğrencilerin ders kapsamında yaptıkları çalışmalar ve bu çalışmalar için harcadıkları süreleri belirlemek amacıyla uygulanmıştır.

Ankete katılan öğrenci sayısı: 19

Etkinlik	Katılan Öğrenci Sayısı	Ortalama Süre (saat)
Ödev Hazırlama	19	3-4
Proje Çalışması	19	0-1
Laboratuvar/Atölye	19	...
Kısa Sınav	19	...
Ara Sınav	19	3-4
Final Sınavı	19	3-4
Sunum/Seminer	19	3-4
Haftalık Bireysel Çalışma Süresi	19	10x14=140 saat

2. Genel Değerlendirme

Anket sonuçlarına göre öğrencilerin bu ders için harcadıkları toplam iş yükü ortalama olarak 157 saat olarak belirlenmiştir. Bu süre, dersin AKTS kredisi ile uyumludur. Öğrenciler özellikle ara sınav ve final sınavı etkinliklerine daha fazla zaman ayırdıklarını belirtmişlerdir. Mutfak uygulamaları, dersin iş yükü dağılımında uygulama ağırlıklı bir yapı sergilemekte olup, teorik derslerle dengeli bir şekilde planlandığında öğrencilerin öğrenme sürecine olumlu katkı sağlamaktadır.

3. İyileştirme Çalışmaları ve Öneriler

- Sınav hazırlık süreci, öğrenci görüşleri dikkate alınarak daha verimli ve planlı bir şekilde düzenlenecektir.

-Uygulama sürecinde iş yükünün daha dengeli dağıtılabilmesi amacıyla grup içi görev paylaşımı daha net bir şekilde yapılandırılacaktır.



Ders Adı: GMS2103 Gıda Hijyeni ve Güvenliği

Bölüm: Gastronomi ve Mutfak Sanatları

Dönem: Güz/2025

1. Öğrenci Anketi Değerlendirme Sonuçları

Bu değerlendirme, öğrenciler tarafından doldurulan 'AKTS Öğrenci İş Yükü Değerlendirme Anketi'ne dayanmaktadır. Anket, öğrencilerin ders kapsamında yaptıkları çalışmalar ve bu çalışmalar için harcadıkları süreleri belirlemek amacıyla uygulanmıştır.

Ankete katılan öğrenci sayısı: 31

Etkinlik	Katılan Öğrenci Sayısı	Ortalama Süre (saat)
Ödev Hazırlama	31	...
Proje Çalışması	31	...
Laboratuvar/Atölye	31	...
Kısa Sınav	31	...
Ara Sınav	31	3-4
Final Sınavı	31	3-4
Sunum/Seminer	31	...
Haftalık Bireysel Çalışma Süresi	31	8x14= 112 saat

2. Genel Değerlendirme

Anket sonuçlarına göre öğrencilerin bu ders için harcadıkları toplam iş yükü ortalama olarak 120 saat olarak belirlenmiştir. Bu süre, dersin AKTS kredisi ile uyumludur.

3. İyileştirme Çalışmaları ve Öneriler

- Ders kapsamında öğrencilerin derse aktif katılımını artırmaya yönelik etkileşimli öğretim yöntemleri uygulanabilir.
- Öğrencilerin ders iş yükünü daha dengeli yönetebilmelerini desteklemek amacıyla ölçme ve değerlendirme süreci dönem geneline yayılabilir.
- Gıda hijyeni ve güvenliği konularının mesleki uygulamalarla ilişkilendirilmesi amacıyla sektör örneklerine ve uygulamaya yönelik içeriklere daha fazla yer verilebilir.
- Öğrencilerin bireysel çalışma sürecini desteklemek amacıyla ders materyalleri önceden paylaşılabilir ve yönlendirici kaynak önerileri sunulabilir.



Ders Adı: GMS2104 Mutfaklarda Çevre ve Atık Yönetimi

Bölüm: Gastronomi ve Mutfak Sanatları

Dönem: Güz 2025

1. Öğrenci Anketi Değerlendirme Sonuçları

Bu değerlendirme, öğrenciler tarafından doldurulan 'AKTS Öğrenci İş Yüğü Değerlendirme Anketi'ne dayanmaktadır. Anket, öğrencilerin ders kapsamında yaptıkları çalışmalar ve bu çalışmalar için harcadıkları süreleri belirlemek amacıyla uygulanmıştır.

Ankete katılan öğrenci sayısı: 9

Etkinlik	Katılan Öğrenci Sayısı	Ortalama Süre (saat)
Ödev Hazırlama	9	0-1
Proje Çalışması	9	...
Laboratuvar/Atölye	9	...
Kısa Sınav	9	...
Ara Sınav	9	1-2
Final Sınavı	9	3-4
Sunum/Seminer	9	...
Haftalık Bireysel Çalışma Süresi	9	1-2

2. Genel Değerlendirme

Anket sonuçlarına göre öğrencilerin bu ders için harcadıkları toplam iş yükü ortalama olarak 112 saat olarak belirlenmiştir. Bu süre, dersin AKTS kredisi ile uyumludur.

3. İyileştirme Çalışmaları ve Öneriler

- Öğrencilerin akademik iş yükünü daha dengeli yönetebilmeleri adına yönlendirmelerin çeşitlendirilmesi yararlı olacaktır.
- Geri bildirimler ışığında sınav öncesi süreçlerin planlaması gözden geçirilecek ve iyileştirilecektir.



Ders Adı: YBD2112 Mesleki Yabancı Dil İngilizce

Bölüm: Gastronomi ve Mutfak Sanatları

Dönem: Güz 2025

1. Öğrenci Anketi Değerlendirme Sonuçları

Bu değerlendirme, öğrenciler tarafından doldurulan 'AKTS Öğrenci İş Yüğü Değerlendirme Anketi'ne dayanmaktadır. Anket, öğrencilerin ders kapsamında yaptıkları çalışmalar ve bu çalışmalar için harcadıkları süreleri belirlemek amacıyla uygulanmıştır.

Ankete katılan öğrenci sayısı: 15

Etkinlik	Katılan Öğrenci Sayısı	Ortalama Süre (saat)
Ödev Hazırlama	15	...
Proje Çalışması	15	...
Laboratuvar/Atölye	15	...
Kısa Sınav	15	...
Ara Sınav	15	5-6
Final Sınavı	15	5-6
Sunum/Seminer	15	
Haftalık Bireysel Çalışma Süresi	15	5x14=70 saat

2. Genel Değerlendirme

Anket sonuçlarına göre öğrencilerin bu ders için harcadıkları toplam iş yükü ortalama olarak 82 saat olarak belirlenmiştir. Bu süre, dersin AKTS kredisi ile uyumludur.

3. İyileştirme Çalışmaları ve Öneriler

- Ders kapsamında ödev/proje ile dersin desteklenmesi gözden geçirilebilir.
- Ders dışı bireysel çalışma süresi yüksek/düşük olan öğrencilerle destekleyici çalışmalar yapılacaktır.



Ders Adı: GMS2105 Ekmek Çeşitleri ve Üretim Teknikleri

Bölüm: Gastronomi ve Mutfak Sanatları

Dönem: Güz/2025

1. Öğrenci Anketi Değerlendirme Sonuçları

Bu değerlendirme, öğrenciler tarafından doldurulan 'AKTS Öğrenci İş Yüğü Değerlendirme Anketi'ne dayanmaktadır. Anket, öğrencilerin ders kapsamında yaptıkları çalışmalar ve bu çalışmalar için harcadıkları süreleri belirlemek amacıyla uygulanmıştır.

Ankete katılan öğrenci sayısı: 25

Etkinlik	Katılan Öğrenci Sayısı	Ortalama Süre (saat)
Ödev Hazırlama	25	...
Proje Çalışması	25	...
Laboratuvar/Atölye	25	3x14=42 saat
Kısa Sınav	25	...
Ara Sınav	25	2-3
Final Sınavı	25	2-3
Sunum/Seminer	25	...
Haftalık Bireysel Çalışma Süresi	25	3x14=42 saat

2. Genel Değerlendirme

Anket sonuçlarına göre öğrencilerin bu ders için harcadıkları toplam iş yükü ortalama olarak 90 saat olarak belirlenmiştir. Bu süre, dersin AKTS kredisi ile uyumludur.

3. İyileştirme Çalışmaları ve Öneriler

- Öğrencilerin akademik yüklerini daha sağlıklı planlayabilmeleri için yapılan yönlendirmelerin çeşitlendirilmesi fayda sağlayacaktır.
- Öğrencilerden elde edilen geri bildirimler dikkate alınarak sınavlara hazırlık süreci daha verimli biçimde yeniden düzenlenecektir.



Ders Adı: GMS2107 Vejetaryen Mutfak

Bölüm: Gastronomi ve Mutfak Sanatları

Dönem: Güz/2025

1. Öğrenci Anketi Değerlendirme Sonuçları

Bu değerlendirme, öğrenciler tarafından doldurulan 'AKTS Öğrenci İş Yüğü Değerlendirme Anketi'ne dayanmaktadır. Anket, öğrencilerin ders kapsamında yaptıkları çalışmalar ve bu çalışmalar için harcadıkları süreleri belirlemek amacıyla uygulanmıştır.

Ankete katılan öğrenci sayısı: 25

Etkinlik	Katılan Öğrenci Sayısı	Ortalama Süre (saat)
Ödev Hazırlama	25	...
Proje Çalışması	25	...
Laboratuvar/Atölye	25	3x14=42 saat
Kısa Sınav	25	...
Ara Sınav	25	2-3
Final Sınavı	25	2-3
Sunum/Seminer	25	...
Haftalık Bireysel Çalışma Süresi	25	3x14=42 saat

2. Genel Değerlendirme

Anket sonuçlarına göre öğrencilerin bu ders için harcadıkları toplam iş yükü ortalama olarak 90 saat olarak belirlenmiştir. Bu süre, dersin AKTS kredisi ile uyumludur.

3. İyileştirme Çalışmaları ve Öneriler

- Öğrencilerin akademik yüklerini daha sağlıklı planlayabilmeleri için yapılan yönlendirmelerin çeşitlendirilmesi fayda sağlayacaktır.
- Öğrencilerden elde edilen geri bildirimler dikkate alınarak sınavlara hazırlık süreci daha verimli biçimde yeniden düzenlenecektir.





Ders Adı: GMS2106 Alkollü-Alkolsüz İçecekler

Bölüm: Gastronomi ve Mutfak Sanatları

Dönem: Güz 2025

1. Öğrenci Anketi Değerlendirme Sonuçları

Bu değerlendirme, öğrenciler tarafından doldurulan 'AKTS Öğrenci İş Yükü Değerlendirme Anketi'ne dayanmaktadır. Anket, öğrencilerin ders kapsamında yaptıkları çalışmalar ve bu çalışmalar için harcadıkları süreleri belirlemek amacıyla uygulanmıştır.

Ankete katılan öğrenci sayısı: 9

Etkinlik	Katılan Öğrenci Sayısı	Ortalama Süre (saat)
Ödev Hazırlama	9	...
Proje Çalışması	9	...
Laboratuvar/Atölye	9	2x14=28 saat
Kısa Sınav	9	...
Ara Sınav	9	2-3
Final Sınavı	9	2-3
Sunum/Seminer	9	...
Haftalık Bireysel Çalışma Süresi	9	4x14= 56 saat

2. Genel Değerlendirme

Anket sonuçlarına göre öğrencilerin bu ders için harcadıkları toplam iş yükü ortalama olarak 90 saat olarak belirlenmiştir. Bu süre, dersin AKTS kredisi ile uyumludur.

3. İyileştirme Çalışmaları ve Öneriler

- Uygulamalı etkinliklerin süresi ve kapsamı yeniden yapılandırılarak iş yükü dengelenmelidir.
- Öğrenci katılımını azaltmadan, haftalık bireysel çalışma süresi ile diğer yükler arasında uyum sağlanmalıdır.



Ders Adı: GMS3101 Dünya Mutfakları I

Bölüm: Gastronomi ve Mutfak Sanatları

Dönem: Güz 2025

1. Öğrenci Anketi Değerlendirme Sonuçları

Bu değerlendirme, öğrenciler tarafından doldurulan 'AKTS Öğrenci İş Yüğü Değerlendirme Anketi'ne dayanmaktadır. Anket, öğrencilerin ders kapsamında yaptıkları çalışmalar ve bu çalışmalar için harcadıkları süreleri belirlemek amacıyla uygulanmıştır.

Ankete katılan öğrenci sayısı: 18

Etkinlik	Katılan Öğrenci Sayısı	Ortalama Süre (saat)
Ödev Hazırlama	18	...
Proje Çalışması	18	...
Laboratuvar/Atölye	18	2x14=28 saat
Kısa Sınav	18	...
Ara Sınav	18	2-3
Final Sınavı	18	2-3
Sunum/Seminer	18	...
Haftalık Bireysel Çalışma Süresi	18	4x14= 56 saat

2. Genel Değerlendirme

Anket sonuçlarına göre öğrencilerin bu ders için harcadıkları toplam iş yükü ortalama olarak 90 saat olarak belirlenmiştir. Bu süre, dersin AKTS kredisi ile uyumludur.

3. İyileştirme Çalışmaları ve Öneriler

- Ders kapsamında proje ve sunum etkinlikleri verilebilir.
- Ders kapsamında öğrencilerin gelişimini takip etmek amacıyla kısa sınav/quiz uygulaması gerçekleştirilebilir.
- Öğrencilerin derse aktif katılımını artıracak ödev ve tartışma temelli çalışmalar teşvik edilmelidir.



Ders Adı: GMS3102 Mutfak Uygulamaları III

Bölüm: Gastronomi ve Mutfak Sanatları

Dönem: Güz/2025

1. Öğrenci Anketi Değerlendirme Sonuçları

Bu değerlendirme, öğrenciler tarafından doldurulan 'AKTS Öğrenci İş Yüğü Değerlendirme Anketi'ne dayanmaktadır. Anket, öğrencilerin ders kapsamında yaptıkları çalışmalar ve bu çalışmalar için harcadıkları süreleri belirlemek amacıyla uygulanmıştır.

Ankete katılan öğrenci sayısı: 38

Etkinlik	Katılan Öğrenci Sayısı	Ortalama Süre (saat)
Ödev Hazırlama	38	...
Proje Çalışması	38	...
Laboratuvar/Atölye	38	4x14=56 saat
Kısa Sınav	38	...
Ara Sınav	38	4-5
Final Sınavı	38	4-5
Sunum/Seminer	38	...
Haftalık Bireysel Çalışma Süresi	38	7x14= 98 saat

2. Genel Değerlendirme

Anket sonuçlarına göre öğrencilerin bu ders için harcadıkları toplam iş yükü ortalama olarak 164 saat olarak belirlenmiştir. Bu süre, dersin AKTS kredisi ile uyumludur.

3. İyileştirme Çalışmaları ve Öneriler

- Proje ve sunum etkinlikleri derse entegre edilebilir..
- Uygulamalı etkinliklerin süresi ve içeriği artırılmalıdır.
- Değerlendirme araçları çeşitlendirilerek öğrenme süreci desteklenmelidir.



Ders Adı: GMS3103 Deniz Mahsulleri

Bölüm: Gastronomi ve Mutfak Sanatları

Dönem: Güz/2025

1. Öğrenci Anketi Değerlendirme Sonuçları

Bu değerlendirme, öğrenciler tarafından doldurulan 'AKTS Öğrenci İş Yüğü Değerlendirme Anketi'ne dayanmaktadır. Anket, öğrencilerin ders kapsamında yaptıkları çalışmalar ve bu çalışmalar için harcadıkları süreleri belirlemek amacıyla uygulanmıştır.

Ankete katılan öğrenci sayısı: 10

Etkinlik	Katılan Öğrenci Sayısı	Ortalama Süre (saat)
Ödev Hazırlama	10	...
Proje Çalışması	10	...
Laboratuvar/Atölye	10	4x14=56 saat
Kısa Sınav	10	...
Ara Sınav	10	4-5
Final Sınavı	10	4-5
Sunum/Seminer	10	...
Haftalık Bireysel Çalışma Süresi	10	2x14=28 saat

2. Genel Değerlendirme

Anket sonuçlarına göre öğrencilerin bu ders için harcadıkları toplam iş yükü ortalama olarak 94 saat olarak belirlenmiştir. Bu süre, dersin AKTS kredisi ile uyumludur. Öğrenciler özellikle sunum etkinliklerine daha fazla zaman ayırdıklarını belirtmişlerdir.

3. İyileştirme Çalışmaları ve Öneriler

- Proje ve kısa sınav uygulamaları dersin geneline yayılmalı, değerlendirme çeşitliliği artırılabilir.
- Proje/ödev çalışmalarının olumlu katkıları dikkate alınarak, bu etkinlikler grup temelli ve biçimde desteklenmeli çeşitlendirilmelidir.



Ders Adı: GMS3104 Füzyon Mutfak

Bölüm: Gastronomi ve Mutfak Sanatları

Dönem: Güz/2025

1. Öğrenci Anketi Değerlendirme Sonuçları

Bu değerlendirme, öğrenciler tarafından doldurulan 'AKTS Öğrenci İş Yüğü Değerlendirme Anketi'ne dayanmaktadır. Anket, öğrencilerin ders kapsamında yaptıkları çalışmalar ve bu çalışmalar için harcadıkları süreleri belirlemek amacıyla uygulanmıştır.

Ankete katılan öğrenci sayısı: 11

Etkinlik	Katılan Öğrenci Sayısı	Ortalama Süre (saat)
Ödev Hazırlama	11	2x14= 28 saat
Proje Çalışması	11	...
Laboratuvar/Atölye	11	...
Kısa Sınav	11	...
Ara Sınav	11	1-2
Final Sınavı	11	1-2
Sunum/Seminer	11	...
Haftalık Bireysel Çalışma Süresi	11	4x14=56 saat

2. Genel Değerlendirme

Anket sonuçlarına göre öğrencilerin bu ders için harcadıkları toplam iş yükü ortalama olarak 88 saat olarak belirlenmiştir. Bu süre, dersin AKTS kredisi ile uyumludur.

3. İyileştirme Çalışmaları ve Öneriler

- Öğrencilerin bireysel çalışma süresini artırmaya yönelik yönlendirici materyaller sunularak uygulamalı örneklerle desteklenen etkileşimli ders yöntemleri teşvik edilmelidir.

- Öğrencilerin öğrenim süreçlerini desteklemek ve sürecin takibini sağlamak için kısa sınav/quiz uygulamaları gerçekleştirilebilir.



Ders Adı: YBD3110 Mesleki Yabancı Dil İngilizce

Bölüm: Gastronomi ve Mutfak Sanatları

Dönem: Güz/2025

1. Öğrenci Anketi Değerlendirme Sonuçları

Bu değerlendirme, öğrenciler tarafından doldurulan 'AKTS Öğrenci İş Yükü Değerlendirme Anketi'ne dayanmaktadır. Anket, öğrencilerin ders kapsamında yaptıkları çalışmalar ve bu çalışmalar için harcadıkları süreleri belirlemek amacıyla uygulanmıştır.

Ankete katılan öğrenci sayısı: 17

Etkinlik	Katılan Öğrenci Sayısı	Ortalama Süre (saat)
Ödev Hazırlama	17	...
Proje Çalışması	17	...
Laboratuvar/Atölye	17	...
Kısa Sınav	17	...
Ara Sınav	17	5-6
Final Sınavı	17	5-6
Sunum/Seminer	17	
Haftalık Bireysel Çalışma Süresi	17	5x14=70 saat

2. Genel Değerlendirme

Anket sonuçlarına göre öğrencilerin bu ders için harcadıkları toplam iş yükü ortalama olarak 82 saat olarak belirlenmiştir. Bu süre, dersin AKTS kredisi ile uyumludur.

3. İyileştirme Çalışmaları ve Öneriler

- Ders kapsamında ödev/proje ile dersin desteklenmesi gözden geçirilebilir.
- Ders dışı bireysel çalışma süresi yüksek/düşük olan öğrencilerle destekleyici çalışmalar yapılacaktır.



Ders Adı: GMS3105 Çikolatalar

Bölüm: Gastronomi ve Mutfak Sanatları

Dönem: Güz/2025

1. Öğrenci Anketi Değerlendirme Sonuçları

Bu değerlendirme, öğrenciler tarafından doldurulan 'AKTS Öğrenci İş Yükü Değerlendirme Anketi'ne dayanmaktadır. Anket, öğrencilerin ders kapsamında yaptıkları çalışmalar ve bu çalışmalar için harcadıkları süreleri belirlemek amacıyla uygulanmıştır.

Ankete katılan öğrenci sayısı: 19

Etkinlik	Katılan Öğrenci Sayısı	Ortalama Süre (saat)
Ödev Hazırlama	19	...
Proje Çalışması	19	...
Laboratuvar/Atölye	19	2x14=28 saat
Kısa Sınav	19	...
Ara Sınav	19	2-3
Final Sınavı	19	2-3
Sunum/Seminer	19	...
Haftalık Bireysel Çalışma Süresi	19	4x14=56 saat

2. Genel Değerlendirme

Anket sonuçlarına göre öğrencilerin bu ders için harcadıkları toplam iş yükü ortalama olarak 90 saat olarak belirlenmiştir. Bu süre, dersin AKTS kredisi ile uyumludur.

3. İyileştirme Çalışmaları ve Öneriler

- Ödev hazırlama, proje çalışması ders planına dâhil edilebilir.
- İş yükünün standardını korumak amacıyla öğrencilerden düzenli olarak geri bildirim alma mekanizmaları güncellenerek devam edebilir.



Ders Adı: GMS3106 Geleneksel Zeytinyağlılar

Bölüm: Gastronomi ve Mutfak Sanatları

Dönem: Güz 2025

1. Öğrenci Anketi Değerlendirme Sonuçları

Bu değerlendirme, öğrenciler tarafından doldurulan 'AKTS Öğrenci İş Yüğü Değerlendirme Anketi'ne dayanmaktadır. Anket, öğrencilerin ders kapsamında yaptıkları çalışmalar ve bu çalışmalar için harcadıkları süreleri belirlemek amacıyla uygulanmıştır.

Ankete katılan öğrenci sayısı: 11

Etkinlik	Katılan Öğrenci Sayısı	Ortalama Süre (saat)
Ödev Hazırlama	11	...
Proje Çalışması	11	...
Laboratuvar/Atölye	11	2x14=28 saat
Kısa Sınav	11	...
Ara Sınav	11	2-3
Final Sınavı	11	2-3
Sunum/Seminer	11	...
Haftalık Bireysel Çalışma Süresi	11	4x14=56 saat

2. Genel Değerlendirme

Anket sonuçlarına göre öğrencilerin bu ders için harcadıkları toplam iş yükü ortalama olarak 90 saat olarak belirlenmiştir. Bu süre, dersin AKTS kredisi ile uyumludur.

3. İyileştirme Çalışmaları ve Öneriler

- Uygulamalı çalışmalar artırılarak öğrencilerin pratik becerileri desteklenmelidir.
- Ödev ve Proje çalışması etkinliklerini artırmaya yönelik yönlendirmeler sağlanmalıdır.



Ders Adı: GMS3108 Fermente Ürünler

Bölüm: Gastronomi ve Mutfak Sanatları

Dönem: Güz/2025

1. Öğrenci Anketi Değerlendirme Sonuçları

Bu değerlendirme, öğrenciler tarafından doldurulan 'AKTS Öğrenci İş Yüğü Değerlendirme Anketi'ne dayanmaktadır. Anket, öğrencilerin ders kapsamında yaptıkları çalışmalar ve bu çalışmalar için harcadıkları süreleri belirlemek amacıyla uygulanmıştır.

Ankete katılan öğrenci sayısı: 18

Etkinlik	Katılan Öğrenci Sayısı	Ortalama Süre (saat)
Ödev Hazırlama	18	...
Proje Çalışması	18	...
Laboratuvar/Atölye	18	2x14=28 saat
Kısa Sınav	18	...
Ara Sınav	18	2-3
Final Sınavı	18	2-3
Sunum/Seminer	18	...
Haftalık Bireysel Çalışma Süresi	18	4x14=56 saat

2. Genel Değerlendirme

Anket sonuçlarına göre öğrencilerin bu ders için harcadıkları toplam iş yükü ortalama olarak 90 saat olarak belirlenmiştir. Bu süre, dersin AKTS kredisi ile uyumludur.

3. İyileştirme Çalışmaları ve Öneriler

- Ödev, proje ve sunum etkinlikleri derse entegre edilmelidir.
- Öğrencilerin bireysel çalışma süresini artırmaya yönelik okuma ve kelime çalışmaları önerilmelidir.



Ders Adı: USD0129 Sosyal Sorumluluk Uygulamaları

Bölüm: Gastronomi ve Mutfak Sanatları

Dönem: Güz 2025

1. Öğrenci Anketi Değerlendirme Sonuçları

Bu değerlendirme, öğrenciler tarafından doldurulan 'AKTS Öğrenci İş Yüğü Değerlendirme Anketi'ne dayanmaktadır. Anket, öğrencilerin ders kapsamında yaptıkları çalışmalar ve bu çalışmalar için harcadıkları süreleri belirlemek amacıyla uygulanmıştır.

Ankete katılan öğrenci sayısı: 18

Etkinlik	Katılan Öğrenci Sayısı	Ortalama Süre (saat)
Ödev Hazırlama	18	...
Proje Çalışması	18	3x14=42 saat
Laboratuvar/Atölye	18	...
Kısa Sınav	18	...
Ara Sınav	18	2-3
Final Sınavı	18	2-3
Sunum/Seminer	18	...
Haftalık Bireysel Çalışma Süresi	18	3x14=42 saat

2. Genel Değerlendirme

Anket sonuçlarına göre öğrencilerin bu ders için harcadıkları toplam iş yükü ortalama olarak 90 saat olarak belirlenmiştir. Bu süre, dersin AKTS kredisi ile uyumludur.

3. İyileştirme Çalışmaları ve Öneriler

- Grup çalışması temelli iş bölümü içeren ödevler verilerek etkileşim artırılabilir.
- Etkinlik süresi yetersiz olan faaliyetler yeniden yapılandırılarak öğrencilerin daha fazla zaman ayırması sağlanacaktır.
- Ders dışı bireysel çalışma süresi yüksek/düşük olan öğrencilerle destekleyici çalışmalar yapılacaktır.



Ders Adı: GMS4101 Bilgisayar

Bölüm: Gastronomi ve Mutfak Sanatları

Dönem: Güz 2025

1. Öğrenci Anketi Değerlendirme Sonuçları

Bu değerlendirme, öğrenciler tarafından doldurulan 'AKTS Öğrenci İş Yükü Değerlendirme Anketi'ne dayanmaktadır. Anket, öğrencilerin ders kapsamında yaptıkları çalışmalar ve bu çalışmalar için harcadıkları süreleri belirlemek amacıyla uygulanmıştır.

Ankete katılan öğrenci sayısı: 11

Etkinlik	Katılan Öğrenci Sayısı	Ortalama Süre (saat)
Ödev Hazırlama	11	...
Proje Çalışması	11	...
Laboratuvar/Atölye	11	...
Kısa Sınav	11	...
Ara Sınav	11	2-3
Final Sınavı	11	2-3
Sunum/Seminer	11	...
Haftalık Bireysel Çalışma Süresi	11	6x14=84 saat

2. Genel Değerlendirme

Anket sonuçlarına göre öğrencilerin bu ders için harcadıkları toplam iş yükü ortalama olarak 90 saat olarak belirlenmiştir. Bu süre, dersin AKTS kredisi ile uyumludur.

3. İyileştirme Çalışmaları ve Öneriler

- Öğrencilerin akademik iş yükünü daha dengeli yönetebilmeleri adına yönlendirmelerin çeşitlendirilmesi yararlı olacaktır.
- Öğrencilerin derse olan katılımını artırmak amacıyla etkileşimli yöntemler uygulanacaktır.



Ders Adı: GMS4120 Bitirme Projesi Önerisi

Bölüm: Gastronomi ve Mutfak Sanatları

Dönem: Güz 2025

1. Öğrenci Anketi Değerlendirme Sonuçları

Bu değerlendirme, öğrenciler tarafından doldurulan 'AKTS Öğrenci İş Yükü Değerlendirme Anketi'ne dayanmaktadır. Anket, öğrencilerin ders kapsamında yaptıkları çalışmalar ve bu çalışmalar için harcadıkları süreleri belirlemek amacıyla uygulanmıştır.

Ankete katılan öğrenci sayısı: 21

Etkinlik	Katılan Öğrenci Sayısı	Ortalama Süre (saat)
Ödev Hazırlama	21	2x14= 28 saat
Proje Çalışması	21	...
Laboratuvar/Atölye	21	...
Kısa Sınav	21	...
Ara Sınav	21	1-2
Final Sınavı	21	1-2
Sunum/Seminer	21	...
Haftalık Bireysel Çalışma Süresi	21	4x14= 56 saat

2. Genel Değerlendirme

Anket sonuçlarına göre öğrencilerin bu ders için harcadıkları toplam iş yükü ortalama olarak 90 saat olarak belirlenmiştir. Bu süre, dersin AKTS kredisi ile uyumludur.

3. İyileştirme Çalışmaları ve Öneriler

- Ders kapsamında verilen ödev/proje sayısı ve süresi gözden geçirilecektir.
- Süresi kısa kalan uygulamalar yeniden yapılandırılarak dersin pratik kısmı güçlendirilecektir.
- Ders dışı bireysel çalışma süresi yüksek/düşük olan öğrencilerle destekleyici çalışmalar yapılacaktır.



Ders Adı: GMS4102 Soslar ve Üretim Teknikleri

Bölüm: Gastronomi ve Mutfak Sanatları

Dönem: Güz/2025

1. Öğrenci Anketi Değerlendirme Sonuçları

Bu değerlendirme, öğrenciler tarafından doldurulan 'AKTS Öğrenci İş Yüğü Değerlendirme Anketi'ne dayanmaktadır. Anket, öğrencilerin ders kapsamında yaptıkları çalışmalar ve bu çalışmalar için harcadıkları süreleri belirlemek amacıyla uygulanmıştır.

Ankete katılan öğrenci sayısı: 17

Etkinlik	Katılan Öğrenci Sayısı	Ortalama Süre (saat)
Ödev Hazırlama	17	1x14= 14 saat
Proje Çalışması	17	...
Laboratuvar/Atölye	17	3x14= 36 saat
Kısa Sınav	17	...
Ara Sınav	17	1-2
Final Sınavı	17	1-2
Sunum/Seminer	17	...
Haftalık Bireysel Çalışma Süresi	17	4x14= 56 saat

2. Genel Değerlendirme

Anket sonuçlarına göre öğrencilerin bu ders için harcadıkları toplam iş yükü ortalama olarak 110 saat olarak belirlenmiştir. Bu süre, dersin AKTS kredisi ile uyumludur.

3. İyileştirme Çalışmaları ve Öneriler

- Öğrencilerin derse olan katılımını artırmak amacıyla etkileşimli yöntemler uygulanacaktır.
- Final öncesi “sınav rehberi” paylaşımı ve örnek sorularla öğrenci hazırlığı desteklenecektir.
- Ders dışı bireysel çalışma süresi yüksek/düşük olan öğrencilerle destekleyici çalışmalar yapılacaktır.



Ders Adı: GMS4104 Sakatatlar ve Mutfaklarda Kullanımı

Bölüm: Gastronomi ve Mutfak Sanatları

Dönem: Güz 2025

1. Öğrenci Anketi Değerlendirme Sonuçları

Bu değerlendirme, öğrenciler tarafından doldurulan 'AKTS Öğrenci İş Yüğü Değerlendirme Anketi'ne dayanmaktadır. Anket, öğrencilerin ders kapsamında yaptıkları çalışmalar ve bu çalışmalar için harcadıkları süreleri belirlemek amacıyla uygulanmıştır.

Ankete katılan öğrenci sayısı: 27

Etkinlik	Katılan Öğrenci Sayısı	Ortalama Süre (saat)
Ödev Hazırlama	27	2x14= 28 saat
Proje Çalışması	27	...
Laboratuvar/Atölye	27	3x14= 36 saat
Kısa Sınav	27	...
Ara Sınav	27	1-2
Final Sınavı	27	1-2
Sunum/Seminer	27	...
Haftalık Bireysel Çalışma Süresi	27	4x14= 56 saat

2. Genel Değerlendirme

Anket sonuçlarına göre öğrencilerin bu ders için harcadıkları toplam iş yükü ortalama olarak 124 saat olarak belirlenmiştir. Bu süre, dersin AKTS kredisi ile uyumludur. Öğrenciler özellikle labotatuvar ve atölye etkinliklerine daha fazla zaman ayırdıklarını belirtmişlerdir.

3. İyileştirme Çalışmaları ve Öneriler

- Öğrencilerin ders içi ve dışı sorumluluklarını dengeleyebilmeleri adına daha yapılandırılmış yönlendirmeler yapılacaktır.



Ders Adı: GMS4103 Pastacılık ve Üretim Teknikleri

Bölüm: Gastronomi ve Mutfak Sanatları

Dönem: Güz 2025

1. Öğrenci Anketi Değerlendirme Sonuçları

Bu değerlendirme, öğrenciler tarafından doldurulan 'AKTS Öğrenci İş Yüğü Değerlendirme Anketi'ne dayanmaktadır. Anket, öğrencilerin ders kapsamında yaptıkları çalışmalar ve bu çalışmalar için harcadıkları süreleri belirlemek amacıyla uygulanmıştır.

Ankete katılan öğrenci sayısı: 22

Etkinlik	Katılan Öğrenci Sayısı	Ortalama Süre (saat)
Ödev Hazırlama	22	2x14= 28 saat
Proje Çalışması	22	...
Laboratuvar/Atölye	22	3x14= 36 saat
Kısa Sınav	22	...
Ara Sınav	22	1-2
Final Sınavı	22	1-2
Sunum/Seminer	22	...
Haftalık Bireysel Çalışma Süresi	22	4x14= 56 saat

2. Genel Değerlendirme

Anket sonuçlarına göre öğrencilerin bu ders için harcadıkları toplam iş yükü ortalama olarak 124 saat olarak belirlenmiştir. Bu süre, dersin AKTS kredisi ile uyumludur. Öğrenciler özellikle ödev hazırlama etkinliklerine daha fazla zaman ayırdıklarını belirtmişlerdir.

3. İyileştirme Çalışmaları ve Öneriler

- Ders kapsamında verilen ödev/proje sayısı ve süresi gözden geçirilecektir.
- Öğrencilerin akademik iş yükünü daha dengeli yönetebilmeleri adına yönlendirmelerin çeşitlendirilmesi yararlı olacaktır.



Ders Adı: YBD4110 Mesleki Yabancı Dil İngilizce

Bölüm: Gastronomi ve Mutfak Sanatları

Dönem: Güz/2025

1. Öğrenci Anketi Değerlendirme Sonuçları

Bu değerlendirme, öğrenciler tarafından doldurulan 'AKTS Öğrenci İş Yükü Değerlendirme Anketi'ne dayanmaktadır. Anket, öğrencilerin ders kapsamında yaptıkları çalışmalar ve bu çalışmalar için harcadıkları süreleri belirlemek amacıyla uygulanmıştır.

Ankete katılan öğrenci sayısı: 16

Etkinlik	Katılan Öğrenci Sayısı	Ortalama Süre (saat)
Ödev Hazırlama	16	...
Proje Çalışması	16	...
Laboratuvar/Atölye	16	...
Kısa Sınav	16	...
Ara Sınav	16	2-3
Final Sınavı	16	2-3
Sunum/Seminer	16	...
Haftalık Bireysel Çalışma Süresi	16	6x14=84 saat

2. Genel Değerlendirme

Anket sonuçlarına göre öğrencilerin bu ders için harcadıkları toplam iş yükü ortalama olarak 90 saat olarak belirlenmiştir. Bu süre, dersin AKTS kredisi ile uyumludur.

3. İyileştirme Çalışmaları ve Öneriler

- Ders dışı bireysel çalışma süresi yüksek/düşük olan öğrencilerle destekleyici çalışmalar yapılacaktır.
- Öğrencilerin derse olan katılımını artırmak amacıyla etkileşimli yöntemler uygulanacaktır.
- Ders planlamalarında, öğrencilerin iş yükünü dengeli şekilde yönetmelerini destekleyecek yönlendirici uygulamalar önerilecektir.



Ders Adı: GMS4108 Mutfak Otomasyon Sistemleri

Bölüm: Gastronomi ve Mutfak Sanatları

Dönem: Güz/2025

1. Öğrenci Anketi Değerlendirme Sonuçları

Bu değerlendirme, öğrenciler tarafından doldurulan 'AKTS Öğrenci İş Yüğü Değerlendirme Anketi'ne dayanmaktadır. Anket, öğrencilerin ders kapsamında yaptıkları çalışmalar ve bu çalışmalar için harcadıkları süreleri belirlemek amacıyla uygulanmıştır.

Ankete katılan öğrenci sayısı: 8

Etkinlik	Katılan Öğrenci Sayısı	Ortalama Süre (saat)
Ödev Hazırlama	8	...
Proje Çalışması	8	...
Laboratuvar/Atölye	8	...
Kısa Sınav	8	...
Ara Sınav	8	2-3
Final Sınavı	8	2-3
Sunum/Seminer	8	...
Haftalık Bireysel Çalışma Süresi	8	6x14=84 saat

2. Genel Değerlendirme

Anket sonuçlarına göre öğrencilerin bu ders için harcadıkları toplam iş yükü ortalama olarak 90 saat olarak belirlenmiştir. Bu süre, dersin AKTS kredisi ile uyumludur.

3. İyileştirme Çalışmaları ve Öneriler

- Ders dışı bireysel çalışma süresi yüksek/düşük olan öğrencilerle destekleyici çalışmalar yapılacaktır.



Ders Adı: GMS4109 Osmanlı Saray Mutfağı

Bölüm: Gastronomi ve Mutfak Sanatları

Dönem: Güz/2025

1. Öğrenci Anketi Değerlendirme Sonuçları

Bu değerlendirme, öğrenciler tarafından doldurulan 'AKTS Öğrenci İş Yüğü Değerlendirme Anketi'ne dayanmaktadır. Anket, öğrencilerin ders kapsamında yaptıkları çalışmalar ve bu çalışmalar için harcadıkları süreleri belirlemek amacıyla uygulanmıştır.

Ankete katılan öğrenci sayısı: 15

Etkinlik	Katılan Öğrenci Sayısı	Ortalama Süre (saat)
Ödev Hazırlama	15	3x14=42 saat
Proje Çalışması	15	...
Laboratuvar/Atölye	15	...
Kısa Sınav	15	...
Ara Sınav	15	2-3
Final Sınavı	15	2-3
Sunum/Seminer	15	...
Haftalık Bireysel Çalışma Süresi	15	3x14=42 saat

2. Genel Değerlendirme

Anket sonuçlarına göre öğrencilerin bu ders için harcadıkları toplam iş yükü ortalama olarak 90 saat olarak belirlenmiştir. Bu süre, dersin AKTS kredisi ile uyumludur.

3. İyileştirme Çalışmaları ve Öneriler

- Ders dışı bireysel çalışma süresi yüksek/düşük olan öğrencilerle destekleyici çalışmalar yapılacaktır.