



Balıkesir
Üniversitesi



2025-2026

TURİZM FAKÜLTESİ

GASTRONOMİ VE
MUTFAK SANATLARI
BÖLÜMÜ

**DERS ÖĞRENME
ÇIKTILARI ANKETİ
DEĞERLENDİRME
RAPORU**



Gastronomi ve Mutfak Sanatları
gastronomi@balikesir.edu.tr





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

Ders Kodu: AIT1101

Ders Adı: Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I

Ders Dönemi: 2025/Güz

Dersin Öğretim Üye/Elemanları: Öğr. Gör Ramazan Yaman

Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

Ders Öğrenme Çıktıları (DÖÇ)	5 N(%)	4 N(%)	3 N(%)	2 N(%)	1 N(%)	Ortalama	Medyan	Std. Sapma
Osmanlı Devleti'nin gerileyiş nedenlerini anlar	5 (%50)	5 (%50)	-	-	-	4,50	4,50	0,50
Osmanlı son dönem savaşlarını dış politika bağlamında değerlendirir	5 (%50)	5 (%50)	-	-	-	4,50	4,50	0,50
I. Dünya Savaşı'nın gelişimi, süreci ve sonuçları ile Türkiye'ye olan etkilerini tespit eder	5 (%50)	5 (%50)	-	-	-	4,50	4,50	0,50
Millî Mücadele'nin doğuşunu, gelişimini nedenleriyle birlikte anlar	5 (%50)	5 (%50)	-	-	-	4,50	4,50	0,50
Millî Mücadele'nin başarıya ulaşmasında Mustafa Kemal Paşa'nın rolünü ve politikasını kavrar	5 (%50)	5 (%50)	-	-	-	4,50	4,50	0,50



Genel Değerlendirme

Ders öğrenme çıktılarının tamamı öğrenciler tarafından yüksek düzeyde karşılanmıştır. Öğrencilerin tarihsel süreçleri neden–sonuç ilişkisi içinde kavradıkları ve ders hedeflerine büyük ölçüde ulaşıldığı görülmektedir.

İyileştirme Önerileri

- Konuların günümüz toplumsal ve yönetsel yapılarıyla ilişkilendirildiği kısa tartışma oturumları artırılabilir.
- Ders içeriğini destekleyici görsel materyal ve belgesel kullanımı yaygınlaştırılabilir.





Ders Kodu: GMS1102

Ders Adı: Mutfak Terminolojisi

Ders Dönemi: 2025/Güz

Dersin Öğretim Üye/Elemanları: Dr. Öğr. Üyesi Gülhan Yalın

Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

Ders Öğrenme Çıktıları (DÖÇ)	5 N(%)	4 N(%)	3 N(%)	2 N(%)	1 N(%)	Ortalama	Medyan	Std. Sapma
Profesyonel mutfak kurallarını öğrenirler.	9 (%100)	-	-	-	-	5,0	5	0,00
Endüstriyel mutfaklarda kullanılan araçlar hakkında bilgi sahibi olurlar.	8 (%89)	1 (%11)	-	-	-	4,8	5	0,11
Otel mutfaklarına özgü mutfak araçlarını öğrenirler.	9 (%100)	-	-	-	-	5,0	5	0,00
Pişirme ekipmanlarını öğrenirler	9 (%100)	-	-	-	-	5,0	5	0,00
Doğrama ekipmanlarını öğrenirler.	9 (%100)	-	-	-	-	5,0	5	0,00



Genel Değerlendirme

Öğrenciler, profesyonel mutfak terminolojisi ve ekipman bilgisine yüksek düzeyde hâkim olduklarını göstermiştir. Ders, mesleki altyapı oluşturma açısından etkilidir.

İyileştirme Önerileri

Uluslararası mutfak terminolojisine yönelik yabancı dil destekli içerikler eklenebilir.

Terimlerin uygulama dersleriyle eşleştirildiği mini çalışmalar yapılabilir.





Ders Kodu: GMS1105

Ders Adı: Mesleki Güvenlik ve İlk Yardım

Ders Dönemi: 2025/Güz

Dersin Öğretim Üye/Elemanları: Öğr. Üyesi Türkan Çalışkan

Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

Ders Öğrenme Çıktıları (DÖÇ)	5 N(%)	4 N(%)	3 N(%)	2 N(%)	1 N(%)	Ortalama	Medyan	Std. Sapma
Temel İlk yardım kavramlarını öğrenir.	29 (%60,4)	9 (%18,8)	9 (%18,8)	0 (%0)	1 (%2,1)	4,35	5	0,93
Kaza/ olay değerlendirme becerisi kazanır	25 (%52,1)	15 (%31,3)	6 (%12,5)	1 (%2,1)	1 (%2,1)	4,29	5	0,95
Ambulans çağırmaı öğrenir	30 (%62,5)	12 (%25,0)	4 (%8,3)	1 (%2,1)	1 (%2,1)	4,44	5	0,86
İlk yardımcının sorumluluklarını öğrenir.	33 (%68,8)	11 (%22,9)	1 (%2,1)	1 (%2,1)	0 (%0)	4,65	5	0,64
İlk yardım gerektiren durumları ve müdahale etmeyi öğrenir	24 (%50,0)	9 (%18,8)	10 (%20,8)	4 (%8,3)	0 (%0)	4,13	5	1,03

Genel Değerlendirme

Öğrenciler temel ilk yardım bilgileri ve acil durum müdahale becerileri konusunda yeterli kazanım sağlamıştır. Dersin mesleki farkındalık oluşturduğu görülmektedir.

İyileştirme Önerileri

Senaryo temelli uygulamalar ve canlandırmalar artırılabilir.



İlk yardım uygulamalarına yönelik sertifikalı eğitimlerle ders desteklenebilir.



Ders Kodu: GMS1107

Ders Adı: Mutfak Hesaplamaları

Ders Dönemi: 2025/Güz

Dersin Öğretim Üye/Elemanları: Prof. Dr. Sebahattin İkikardeş

Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

Ders Öğrenme Çıktıları (DÖÇ)	5 N(%)	4 N(%)	3 N(%)	2 N(%)	1 N(%)	Ortalama	Medyan	Std. Sapma
Birimleri dönüştürme, tarif ölçeklendirme ve yüzde hesaplama.	23 (%47,9)	19 (%39,6)	6 (%12,5)	-	-	4,35	4	0,68
Kullanılabilir ürün yüzdesi ve yemek maliyeti hesaplama.	22 (%45,8)	20 (%41,7)	6 (%12,5)	-	-	4,33	4	0,69
Mutfak hesaplamalarında pratiklik sağlama.	24 (%50,0)	18 (%37,5)	6 (%12,5)	-	-	4,38	4	0,66
Maliyet/performans analizi ile verimlilik artırma.	21 (%43,8)	21 (%43,8)	6 (%12,5)	-	-	4,31	4	0,71
Fiyatlandırma stratejileri ve kar marjı bilgisi.	22 (%45,8)	19 (%39,6)	7 (%14,6)	-	-	4,31	4	0,72

Genel Değerlendirme

Öğrenciler, maliyet, porsiyonlama ve fiyatlandırma konularında temel becerileri kazanmıştır. Dersin sektörel gerekliliklere uygun olduğu görülmektedir.

İyileştirme Önerileri

Gerçek menü ve işletme verileri üzerinden uygulamalı çalışmalar yapılabilir.

Dijital maliyet hesaplama araçlarının kullanımı derse entegre edilebilir.



Ders Kodu: GMS1108

Ders Adı: Gastronomi Tarihi

Ders Dönemi: 2025/Güz

Dersin Öğretim Üye/Elemanları: Prof. Dr. Göksel Kemal GİRGIN

1- Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

Ders Öğrenme Çıktıları (DÖÇ)	5 N(%)	4 N(%)	3 N(%)	2 N(%)	1 N(%)	Ortalama	Medyan	Std. Sapma
Gastronomi ile ilgili kavramları tanımlar ve açıklar.	44 (%74,6)	8 (%13,6)	2 (%3,4)	2 (%3,4)	3 (%5,1)	4,49	5	1,07
Geçmişten günümüze kadar dönem dönem gelişmeleri açıklar.	45 (%76,3)	8 (%13,6)	4 (%6,8)	—	2 (%3,4)	4,59	5	0,89
Günümüzde popüler olan ülke mutfaklarının benzerlik ve farklılıklarını açıklar.	46 (%78,0)	7 (%11,9)	4 (%6,8)	1 (%1,7)	1 (%1,7)	4,63	5	0,83
Coğrafi keşifleri ve bu keşiflerin dünya mutfaklarına etkisini açıklar.	49 (%83,1)	6 (%10,2)	2 (%3,4)	1 (%1,7)	1 (%1,7)	4,71	5	0,77
Geçmişte çok eskilere dayanan içecek kültürünün gelişimini açıklar.	41 (%69,5)	10 (%16,9)	5 (%8,5)	2 (%3,4)	1 (%1,7)	4,49	5	0,92



Genel Değerlendirme

Öğrencilerin gastronominin tarihsel gelişimini ve kültürel boyutunu yüksek düzeyde kavradıkları görülmektedir. Ders teorik açıdan güçlüdür.

İyileştirme Önerileri

Belirli dönem veya mutfaklara yönelik öğrenci sunumları teşvik edilebilir.

Tarihsel gastronomi örneklerinin günümüz mutfağıyla bağlantısı güçlendirilebilir.





Ders Kodu: GMS1109

Ders Adı: Gıda Hijyeni ve Güvenliği

Ders Dönemi: 2025/Güz

Dersin Öğretim Üye/Elemanları: Dr. Öğr. Üyesi Nisanur Ektik Sezen

Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

Ders Öğrenme Çıktıları (DÖÇ)	5 N(%)	4 N(%)	3 N(%)	2 N(%)	1 N(%)	Ortalama	Medyan	Std. Sapma
Gıda hijyeni ve güvenliğinin temel kavramlarını açıklar.	16 (%45,7)	9 (%25,7)	6 (%17,1)	2 (%5,7)	2 (%5,7)	4,00	4	1,24
Gıda kaynaklı hastalıkları ve bulaşma yollarını tanımlar.	20 (%57,1)	7 (%20,0)	4 (%11,4)	4 (%11,4)	0 (%0,0)	4,17	5	1,04
Temizlik, dezenfeksiyon ve sanitasyon ilkelerini uygular.	18 (%51,4)	10 (%28,6)	4 (%11,4)	3 (%8,6)	0 (%0,0)	4,23	4	0,91
Gıda üretim süreçlerinde hijyen ve güvenlik önlemleri alır.	19 (%54,3)	9 (%25,7)	4 (%11,4)	3 (%8,6)	0 (%0,0)	4,26	5	0,98
HACCP ve benzeri sistemleri tanımlar ve temel düzeyde uygular.	14 (%40,0)	8 (%22,9)	6 (%17,1)	4 (%11,4)	3 (%8,6)	3,83	4	1,27



Genel Değerlendirme

Öğrenciler hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği konularında yeterli farkındalık kazanmıştır. Ancak bazı çıktılarda orta düzey değerlendirmeler dikkat çekmektedir.

İyileştirme Önerileri

HACCP uygulamalarına yönelik uygulamalı örnekler artırılabilir.

Laboratuvar ve saha gözlemleri ile ders desteklenebilir.





Ders Kodu: GMS1110

Ders Adı: Genel Turizm

Ders Dönemi: 2025/Güz

Dersin Öğretim Üye/Elemanları: Prof. Dr. Şimal Aymankuy

Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

Ders Öğrenme Çıktıları (DÖÇ)	5 N(%)	4 N(%)	3 N(%)	2 N(%)	1 N(%)	Ortalama	Medyan	Std. Sapma
Turizm alanındaki kavramları, fikirleri ve verileri bilimsel yöntemlerle değerlendirir.	29 (%60,4)	9 (%18,8)	9 (%18,8)	–	1 (%2,1)	4,35	5	0,93
Turizm sektörü içinde yeme içme faaliyetlerinin yerini ve önemini kavrar, analiz eder.	25 (%52,1)	15 (%31,3)	6 (%12,5)	1 (%2,1)	1 (%2,1)	4,29	5	0,95
Gastronomi ve mutfak sanatlarının turizm sektörü içindeki rolünü açıklar.	30 (%62,5)	12 (%25,0)	4 (%8,3)	1 (%2,1)	1 (%2,1)	4,44	5	0,86
Turizm ve gastronomi ilişkisini yorumlar.	33 (%68,8)	11 (%22,9)	1 (%2,1)	1 (%2,1)	–	4,65	5	0,64
Turizmin sektörel analizini yaparak Gastronomi ve Mutfak Sanatları ile ilişkilendirebilir.	24 (%50,0)	9 (%18,8)	10 (%20,8)	4 (%8,3)	–	4,13	5	1,03



Genel Değerlendirme

Öğrenciler turizm sektörü ile gastronomi arasındaki ilişkiyi başarılı şekilde kavramıştır. Ders, disiplinlerarası bakış açısı kazandırmaktadır.

İyileştirme Önerileri

Güncel turizm raporları ve istatistikleri ders içeriğine entegre edilebilir.

Gastronomi turizmi odaklı vaka analizleri artırılabilir.





Ders Kodu: TDI1101

Ders Adı: Türk Dili I

Ders Dönemi: 2025/Güz

Dersin Öğretim Üye/Elemanları: Öğr.Gör.Dr. Zeliha Kapukaya

Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

Ders Öğrenme Çıktıları (DÖÇ)	5 N(%)	4 N(%)	3 N(%)	2 N(%)	1 N(%)	Ortalama	Medyan	Std. Sapma
Türk dilinin özelliklerini, tarihî gelişim sürecini ve dünya dilleri arasındaki yerini açıklar.	9 (%50,0)	7 (%38,9)	2 (%11,1)	0 (%0)	0 (%0)	4,39	4	0,69
Ses bilgisi, yazım kuralları ve noktalama işaretlerini uygular.	10 (%55,6)	6 (%33,3)	2 (%11,1)	0 (%0)	0 (%0)	4,44	4	0,68
Sözcük türleri, ekler ve cümle yapılarını çözümler.	8 (%44,4)	8 (%44,4)	2 (%11,1)	0 (%0)	0 (%0)	4,33	4	0,67
Anlatım bozukluklarını tespit eder ve düzeltir.	9 (%50,0)	7 (%38,9)	2 (%11,1)	0 (%0)	0 (%0)	4,39	4	0,69
Türkçeyi yazılı ve sözlü anlatımda kurallarına uygun şekilde kullanır.	10 (%55,6)	6 (%33,3)	2 (%11,1)	0 (%0)	0 (%0)	4,44	4	0,68



Genel Değerlendirme

Öğrencilerin yazılı ve sözlü anlatım becerilerinde belirgin bir gelişim sağlanmıştır.
Ders, akademik ifade becerilerini desteklemektedir.

İyileştirme Önerileri

Akademik yazma ve alan terminolojisine yönelik uygulamalar artırılabilir.

Kısa metin yazma ve geri bildirim çalışmaları yaygınlaştırılabilir.



Ders Kodu: UYU1101

Ders Adı: Üniversite Yaşamına Uyum

Ders Dönemi: 2025/Güz

Dersin Öğretim Üye/Elemanları: Prof. Dr. Ahmet Köroğlu

Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

Ders Öğrenme Çıktıları (DÖÇ)	5 N(%)	4 N(%)	3 N(%)	2 N(%)	1 N(%)	Ortalama	Medyan	Std. Sapma
Üniversitenin işleyişi ve yükseköğrenim süreçleri hakkında bilgi sahibi olur	21 (%52,5)	7 (%17,5)	5 (%12,5)	2 (%5,0)	5 (%12,5)	3,92	5	1,40
Üniversitenin idari ve akademik birimlerini açıklar, organizasyon yapısı hakkında bilgi sahibi olur	21 (%52,5)	8 (%20,0)	5 (%12,5)	2 (%5,0)	4 (%10,0)	4,00	5	1,32
Eğitim aldığı şehrin sosyo-kültürel yapısını bilir	18 (%45,0)	9 (%22,5)	6 (%15,0)	0 (%0)	7 (%17,5)	3,78	4	1,46
İletişim becerisini geliştirir ve sürekli öğrenmenin önemini kavrar	17 (%42,5)	7 (%17,5)	5 (%12,5)	3 (%7,5)	8 (%20,0)	3,55	4	1,56
Yükseköğretim Kanunu ve BAÜN Eğitim-Öğretim ve	18 (%45,0)	9 (%22,5)	5 (%12,5)	1 (%2,5)	6 (%15,0)	3,82	4	1,43



Sınav Yönetmeliği doğrultusunda eğitimi sürdürür								
Yurtiçi ve/veya yurtdışı staj süreçlerini başarıyla yürütür	20 (%50,0)	10 (%25,0)	3 (%7,5)	0 (%0)	7 (%17,5)	3,90	4,5	1,46

Genel Değerlendirme

Ders, öğrencilerin üniversiteye uyum sürecine katkı sağlamıştır; ancak bazı öğrenme çıktılarında görece düşük ortalamalar dikkat çekmektedir.

İyileştirme Önerileri

Etkileşimli etkinlikler ve rehberlik çalışmaları artırılabilir.

Kariyer, staj ve akademik planlama konularına daha fazla yer verilebilir.





Ders Kodu: YBD1110

Ders Adı: İngilizce I

Ders Dönemi: 2025/Güz

Dersin Öğretim Üye/Elemanları: Öğr.Gör. Cenk Çalı

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.	7 (%38,9)	7 (%38,9)	3 (%16,7)	1 (%5,6)	0 (%0)	4,06	4	0,86
Öğrencilerin temel seviyede kelime dağarcığı zenginleşir.	8 (%44,4)	6 (%33,3)	3 (%16,7)	1 (%5,6)	0 (%0)	4,17	4	0,88
Öğrencilerin temel seviyede okuma, yazma, dinleme ve konuşma becerileri gelişir.	6 (%33,3)	7 (%38,9)	4 (%22,2)	1 (%5,6)	0 (%0)	4,00	4	0,84
Öğrenciler yapılan diyalog çalışmalarıyla günlük hayatta konuşma becerisi	6 (%33,3)	6 (%33,3)	4 (%22,2)	2 (%11,1)	0 (%0)	3,89	4	0,97



kazanır.								
Öğrenciler basit cümleler ile kendilerini ifade ederler.	7 (%38,9)	6 (%33,3)	4 (%22,2)	1 (%5,6)	0 (%0)	4,06	4	0,88

Genel Değerlendirme

Öğrenciler temel dil becerilerini kazanmış olmakla birlikte, konuşma becerilerinde gelişime açık alanlar bulunmaktadır.

İyileştirme Önerileri

Konuşma odaklı etkinlik ve grup çalışmaları artırılabilir.

Gastronomi ve turizm alanına özgü İngilizce içerikler eklenebilir.





Ders Kodu: YDI1101

Ders Adı: Yabancı Dil İngilizce I

Ders Dönemi: 2025/Güz

Dersin Öğretim Üye/Elemanları: Öğr.Gör. Cenk Çalı

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.	5 (%35,7)	5 (%35,7)	3 (%21,4)	1 (%7,1)	0 (%0)	4,00	4	0,93
Öğrencilerin temel seviyede kelime dağarcığı zenginleşir.	6 (%42,9)	4 (%28,6)	3 (%21,4)	1 (%7,1)	0 (%0)	4,07	4	0,97
Öğrencilerin temel seviyede okuma, yazma, dinleme ve konuşma becerileri gelişir.	4 (%28,6)	6 (%42,9)	3 (%21,4)	1 (%7,1)	0 (%0)	3,93	4	0,86
Öğrenciler yapılan diyalog çalışmalarıyla günlük hayatta konuşma	4 (%28,6)	5 (%35,7)	4 (%28,6)	1 (%7,1)	0 (%0)	3,86	4	0,89



becerisi kazanır.								
Öğrenciler basit cümleler ile kendilerini ifade ederler.	5 (%35,7)	5 (%35,7)	3 (%21,4)	1 (%7,1)	0 (%0)	4,00	4	0,93

Genel Değerlendirme

Öğrenciler temel dil becerilerini kazanmış olmakla birlikte, konuşma becerilerinde gelişime açık alanlar bulunmaktadır.

İyileştirme Önerileri

Gastronomi ve turizm alanına özgü İngilizce içerikler eklenebilir.





Ders Kodu: GMS2101

Ders Adı: Pazarlama

Ders Dönemi: 2025/Güz

Dersin Öğretim Üye/Elemanları: Prof. Dr. Düriye Bozok

Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

Ders Öğrenme Çıktıları (DÖÇ)	5 N(%)	4 N(%)	3 N(%)	2 N(%)	1 N(%)	Ortalama	Medyan	Std. Sapma
Pazarlama biliminde yer alan temel kavramları öğrenirler	10 (%52,6)	6 (%31,6)	3 (%15,8)	0 (%0)	0 (%0)	4,37	5	0,74
Tüketici davranışları ve pazarlama bilgi sistemlerini kavrarlar	12 (%63,2)	5 (%26,3)	2 (%10,5)	0 (%0)	0 (%0)	4,53	5	0,68
Pazar ve pazarlama çevresi (makro ve mikro faktörlerin analizi) hakkında bilgi sahibi olurlar	10 (%52,6)	6 (%31,6)	3 (%15,8)	0 (%0)	0 (%0)	4,37	5	0,74
Pazarlama bileşenlerini (ürün–fiyat–tutundurma–dağıtım) sektörden verilen örneklerle öğrenirler	11 (%57,9)	5 (%26,3)	3 (%15,8)	0 (%0)	0 (%0)	4,42	5	0,75
Pazar bölümlendirme,	11 (%57,9)	5 (%26,3)	3 (%15,8)	0 (%0)	0 (%0)	4,42	5	0,75



hedef pazar seçimi ve konumlandırma hakkında bilgi sahibi olurlar								
---	--	--	--	--	--	--	--	--

Genel Değerlendirme

Öğrenciler pazarlama kavramlarını ve tüketici davranışlarını başarıyla kavramıştır. Ders sektörel farkındalık oluşturmaktadır.

İyileştirme Önerileri

Gastronomi işletmelerine yönelik pazarlama vaka analizleri artırılabilir.

Dijital pazarlama uygulamalarına daha fazla yer verilebilir.



Ders Kodu: GMS2102

Ders Adı: Mutfak Uygulamaları I

Ders Dönemi: 2025/Güz

Dersin Öğretim Üye/Elemanları: Dr. Öğr. Üyesi Gülhan Yalın

Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

Ders Öğrenme Çıktıları (DÖÇ)	5 N(%)	4 N(%)	3 N(%)	2 N(%)	1 N(%)	Ortalama	Medyan	Std. Sapma
Mutfakta kullanılan araç-gereçleri tanır	8 (%50,0)	6 (%37,5)	2 (%12,5)	0 (%0)	0 (%0)	4,42	4	0,72
Kesme tekniklerini bilir ve uygular	7 (%43,8)	6 (%37,5)	3 (%18,8)	0 (%0)	0 (%0)	4,21	4	0,77
Doğrama tekniklerini öğrenir	13 (%81,3)	3 (%18,8)	0 (%0)	0 (%0)	0 (%0)	4,84	5	0,37
Pişirme tekniklerini öğrenir	12 (%75,0)	4 (%25,0)	0 (%0)	0 (%0)	0 (%0)	4,79	5	0,40
Mutfak ekipmanlarının kullanımını öğrenir	7 (%43,8)	6 (%37,5)	3 (%18,8)	0 (%0)	0 (%0)	4,21	4	0,77

Genel Değerlendirme

Öğrenciler temel mutfak tekniklerini uygulama düzeyinde öğrenmiştir. Ders, mesleki beceri gelişimi açısından etkilidir.



İyileştirme Önerileri

Bireysel performans değerlendirmeleri çeşitlendirilebilir.

Atık azaltma ve sürdürülebilir uygulamalar ders pratiğine entegre edilebilir.



Ders Kodu: GMS2103

Ders Adı: Gıda Hijyeni ve Güvenliği

Ders Dönemi: 2025/Güz

Dersin Öğretim Üye/Elemanları: Dr. Öğr. Üyesi Nisanur Ektik Sezen

Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

Ders Öğrenme Çıktıları (DÖÇ)	5 N(%)	4 N(%)	3 N(%)	2 N(%)	1 N(%)	Ortalama	Medyan	Std. Sapma
Gıda hijyeni ve güvenliğinin temel kavramlarını açıklar.	10 (%34,5)	11 (%37,9)	6 (%20,7)	2 (%6,9)	0 (%0)	4,00	4	0,86
Gıda kaynaklı hastalıkları ve bulaşma yollarını tanımlar.	9 (%31,0)	11 (%37,9)	7 (%24,1)	2 (%6,9)	0 (%0)	3,93	4	0,87
Temizlik, dezenfeksiyon ve sanitasyon ilkelerini uygular.	8 (%27,6)	12 (%41,4)	7 (%24,1)	2 (%6,9)	0 (%0)	3,90	4	0,85
Gıda üretim süreçlerinde hijyen ve güvenlik önlemleri alır.	9 (%31,0)	10 (%34,5)	8 (%27,6)	2 (%6,9)	0 (%0)	3,90	4	0,88
HACCP ve benzeri sistemleri tanımlar ve temel düzeyde uygular.	7 (%24,1)	11 (%37,9)	9 (%31,0)	2 (%6,9)	0 (%0)	3,79	4	0,86



Genel Değerlendirme

Ders öğrenme çıktıları incelendiğinde, öğrencilerin gıda hijyeni ve güvenliği alanındaki temel kavramlara yüksek düzeyde hâkim oldukları görülmektedir. Tüm öğrenme çıktılarında ortalama puanların **3,79 ile 4,00** arasında değişmesi ve medyan değerlerin **4** olması, öğrenme hedeflerinin büyük ölçüde gerçekleştirildiğini göstermektedir. Özellikle gıda hijyeni kavramlarının açıklanması, gıda kaynaklı hastalıkların tanımlanması ve hijyen uygulamalarına yönelik kazanımların güçlü olduğu dikkat çekmektedir. Standart sapma değerlerinin düşük olması, öğrenci görüşlerinin genel olarak tutarlı olduğunu ortaya koymaktadır.

İyileştirme Önerileri

HACCP ve benzeri sistemlere ilişkin öğrenme çıktılarında uygulama temelli etkinliklerin artırılması, öğrencilerin bu alandaki yeterliliklerini güçlendirebilir.

Hijyen ve sanitasyon uygulamalarına yönelik vaka analizleri ve senaryo çalışmaları ile teorik bilginin uygulama ile desteklenmesi önerilmektedir.

Gıda üretim süreçlerine ilişkin öğrenme çıktılarında saha gözlemleri ve görsel materyallerin kullanılması, öğrenme düzeyini daha da artırabilir.



Ders Kodu: GMS2104

Ders Adı: Mutfaklarda Çevre ve Atık Yönetimi

Ders Dönemi: 2025/Güz

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

2- Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

Ders Öğrenme Çıktıları (DÖÇ)	5 N(%)	4 N(%)	3 N(%)	2 N(%)	1 N(%)	Ortalama	Medyan	Std. Sapma
Atık ve çevre kavramı, çevre kirliliği unsurları ve çeşitleri hakkında bilgi sahibi olur ve çevre duyarlılığı gelişir.	9 (%100)	-	-	-	-	5,0	5	0,00
Turizm ve çevre arasındaki ilişkiyi kavrar.	8 (%89)	1 (%11)	-	-	-	4,8	5	0,11
İşletmelerde uygulanabilecek atık kontrol yöntemlerini öğrenir.	9 (%100)	-	-	-	-	5,0	5	0,00
Çevre bilinciyle ortaya çıkmış yönetim, işletme, pazarlamada vs. “yeşil” kavramlarını öğrenir.	9 (%100)	-	-	-	-	5,0	5	0,00
Yeşil mutfak uygulamaları konusunda bilgi sahibi olur.	9 (%100)	-	-	-	-	5,0	5	0,00



Genel Değerlendirme

Ders öğrenme çıktıları incelendiğinde, öğrencilerin atık yönetimi, çevre bilinci ve sürdürülebilirlik kavramlarına **çok yüksek düzeyde** hâkim oldukları görülmektedir. Tüm öğrenme çıktılarında ortalama değerlerin **4,8 ve 5,0** olması ve medyan değerlerin **5** olarak gerçekleşmesi, dersin hedeflerine eksiksiz biçimde ulaştığını göstermektedir. Özellikle atık kontrol yöntemleri, yeşil kavramlar ve yeşil mutfak uygulamalarına yönelik kazanımlarda öğrencilerin görüş birliğine sahip olduğu ve öğrenme çıktılarının tam olarak gerçekleştiği anlaşılmaktadır. Standart sapma değerlerinin sıfıra yakın olması, öğrenci değerlendirmelerinin son derece tutarlı olduğunu ortaya koymaktadır.

İyileştirme Önerileri

Dersin mevcut güçlü yapısı korunarak, yeşil mutfak ve atık yönetimi uygulamalarına yönelik uygulama ve proje temelli çalışmalar artırılabilir.

Turizm ve çevre ilişkisine yönelik güncel örnek olay analizleri ile öğrencilerin eleştirel bakış açıları geliştirilebilir.

Sürdürülebilirlik ve çevre yönetimi konularında sektör uygulamalarını içeren saha çalışmaları veya konuk konuşmacılar ders sürecine entegre edilebilir.



Ders Kodu: GMS2105

Ders Adı: Ekmek Çeşitleri ve Üretim Teknikleri

Ders Dönemi: 2025/Güz

Dersin Öğretim Üye/Elemanları: Dr. Öğr. Üyesi Nilgün Karaman

3- Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

Ders Öğrenme Çıktıları (DÖÇ)	5 N(%)	4 N(%)	3 N(%)	2 N(%)	1 N(%)	Ortalama	Medyan	Std. Sapma
Ekmek üretiminin tarihsel gelişimi hakkında bilgi sahibi olur.	9 (%36,0)	9 (%36,0)	6 (%24,0)	1 (%4,0)	0 (%0)	4,04	4	0,87
Ekmek yapımında kullanılan temel bileşenleri tanıır ve işlevlerini açıklar.	10 (%40,0)	9 (%36,0)	5 (%20,0)	1 (%4,0)	0 (%0)	4,12	4	0,85
Ekmek üretiminde kullanılan araç ve gereçleri doğru şekilde kullanır.	8 (%32,0)	10 (%40,0)	6 (%24,0)	1 (%4,0)	0 (%0)	4,00	4	0,83
Temel ve ileri düzeyde ekmek üretim tekniklerini uygular.	9 (%36,0)	9 (%36,0)	6 (%24,0)	1 (%4,0)	0 (%0)	4,04	4	0,87
Uluslararası	11	8	5	1	0	4,16	4	0,88



ekmek çeşitlerine ait reçeteleri uygulamalar.	(%44,0)	(%32,0)	(%20,0)	(%4,0)	(%0)			
---	---------	---------	---------	--------	------	--	--	--

Genel Değerlendirme

Ders öğrenme çıktıları değerlendirildiğinde, öğrencilerin ekmek üretimine ilişkin tarihsel bilgi, teknik yeterlilik ve uygulama becerilerini **yüksek düzeyde** kazandıkları görülmektedir. Tüm öğrenme çıktılarında ortalama puanların **4,00 ile 4,16** arasında değişmesi ve medyan değerlerin **4** olması, dersin öğrenme hedeflerine büyük ölçüde ulaşıldığını göstermektedir. Özellikle uluslararası ekmek çeşitlerine ait reçetelerin uygulanmasına yönelik öğrenme çıktısında görece daha yüksek başarı düzeyi dikkat çekmektedir. Standart sapma değerlerinin düşük olması, öğrenci görüşlerinin genel olarak tutarlı olduğunu ortaya koymaktadır.

İyileştirme Önerileri

İleri düzey ekmek üretim tekniklerine yönelik **uygulama saatleri ve çeşitliliği** artırılabilir.

Uluslararası ekmek reçetelerine ilişkin **kültürel ve bölgesel farklılıkların** daha ayrıntılı ele alındığı içerikler derse entegre edilebilir.

Ekmek üretiminde kullanılan ekipmanlara yönelik **uygulamalı gösterimler ve bireysel uygulama fırsatları** artırılarak beceri düzeyi daha da geliştirilebilir.



Ders Kodu: GMS2106

Ders Adı: Alkollü-Alkolsüz İçecekler

Ders Dönemi: 2025/Güz

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

Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

Ders Öğrenme Çıktıları (DÖÇ)	5 N(%)	4 N(%)	3 N(%)	2 N(%)	1 N(%)	Ortalama	Medyan	Std. Sapma
İçecek kültürünün gastronomi alanındaki yerini ve önemini açıklar.	9 (%100)	-	-	-	-	5,0	5	0,00
İçecekleri içerik, köken, kullanım amacı ve üretim şekline göre sınıflandırır.	9 (%100)	-	-	-	-	5,0	5	0,00
Çayın tarihsel gelişimini, kültürel kökenini ve dünya mutfaklarındaki yerini değerlendirir.	9 (%100)	-	-	-	-	5,0	5	0,00
Kahvenin tarihçesini, türlerini ve gastronomideki önemini açıklar.	9 (%100)	-	-	-	-	5,0	5	0,00
Geleneksel Türk mutfak kültüründe yer alan içki ve içecekleri tanımlar ve kültürel açıdan değerlendirir.	9 (%100)	-	-	-	-	5,0	5	0,00



Genel Değerlendirme

Öğrenci geri bildirimlerine göre ders kapsamında belirlenen tüm ders öğrenme çıktılarının tamamının yüksek düzeyde gerçekleştiği görülmektedir. Öğrencilerin %100'ü tüm öğrenme çıktıları için en yüksek düzeyde (5) değerlendirme yapmış; ortalama ve medyan değerlerin tamamı 5,0 olarak hesaplanmıştır. Standart sapma değerlerinin 0,00 olması, öğrenci görüşlerinin tutarlı ve homojen olduğunu göstermektedir. Bu bulgular, ders içeriğinin öğrenciler tarafından açık, anlaşılır ve etkili biçimde öğrenildiğini ortaya koymaktadır.

İyileştirme Önerileri

Ders kapsamında uygulama ve tadım odaklı etkinlikler (demonstrasyon, karşılaştırmalı analiz) artırılabilir.

Çay ve kahve konularında kültürlerarası karşılaştırmalı vaka çalışmalarına yer verilebilir.

Geleneksel içeceklerin sürdürülebilirlik, coğrafi işaret ve kültürel miras bağlamında proje veya sunumlarla desteklenebilir.



Ders Kodu: GMS2107

Ders Adı: Vejetaryen Mutfak

Ders Dönemi: 2025/Güz

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

Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

Ders Öğrenme Çıktıları (DÖÇ)	5 N(%)	4 N(%)	3 N(%)	2 N(%)	1 N(%)	Ortalama	Medyan	Std. Sapma
Vejetaryen beslenmenin anlamını bilir.	9 (%100)	-	-	-	-	5,0	5	0,00
Vejetaryen mutfak anlayışın farklarını ayırt edebilir.	9 (%100)	-	-	-	-	5,0	5	0,00
Vejetaryen beslenme türleri ve anlayışları hakkında bilgi sahibi olur.	9 (%100)	-	-	-	-	5,0	5	0,00
Vejetaryen mutfağından yemek örneklerinin reçetelerini bilir ve uygular.	9 (%100)	-	-	-	-	5,0	5	0,00
Vejetaryen beslenme yaklaşımlarına dair menü hazırlayabilir.	8 (%89)	-	-	-	-	4,8	5	0,11



Genel Değerlendirme

Ders kapsamında belirlenen ders öğrenme çıktılarının çok yüksek düzeyde gerçekleştiği görülmektedir. Öğrencilerin büyük çoğunluğu tüm öğrenme çıktıları için en yüksek düzeyde (5) değerlendirme yapmış; ortalama puanlar 4,8–5,0 aralığında, medyan değerler ise tüm çıktılar için 5 olarak hesaplanmıştır. Özellikle vejetaryen beslenmenin temelleri, mutfak anlayışları ve reçete uygulamalarına ilişkin öğrenme çıktılarının %100 oranında sağlanmış olması, dersin kuramsal ve uygulamalı hedeflerine ulaştığını göstermektedir. Menü hazırlama becerisine yönelik çıktıda ortalamanın 4,8 olması, bu kazanımın da büyük ölçüde gerçekleştiğini ortaya koymaktadır.

İyileştirme Önerileri

Vejetaryen menü planlama becerisini geliştirmek amacıyla uygulama ağırlıklı menü tasarım ödevleri artırılabilir.

Farklı vejetaryen beslenme türlerine yönelik vaka çalışmaları ve örnek menü analizleri ders içeriğine eklenebilir.



Ders Kodu: YBD2102

Ders Adı: Mesleki Yabancı Dil İngilizce

Ders Dönemi: 2025/Güz

Dersin Öğretim Üye/Elemanları: Öğr. Gör. Cenk Çalı

Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

Ders Öğrenme Çıktıları (DÖÇ)	5 N(%)	4 N(%)	3 N(%)	2 N(%)	1 N(%)	Ortalama	Medyan	Std. Sapma
Kendini tanııtma, başkalarıyla tanışma, soru sorup cevaplayabilme	2 (%15,4)	4 (%30,8)	4 (%30,8)	2 (%15,4)	1 (%7,7)	3,31	3	1,13
Kendisi, ailesi ve yaşadığı yer hakkında bilgi verebilme	3 (%23,1)	3 (%23,1)	4 (%30,8)	2 (%15,4)	1 (%7,7)	3,38	3	1,15
Yapabildiği ve yapamadığı şeyler hakkında konuşma, başkaları hakkında konuşma	2 (%15,4)	3 (%23,1)	5 (%38,5)	2 (%15,4)	1 (%7,7)	3,23	3	1,08
Şu an ve geçmiş hakkında konuşabilme	2 (%15,4)	4 (%30,8)	4 (%30,8)	2 (%15,4)	1 (%7,7)	3,31	3	1,13
Karşılaştırma yapabilme, gelecek ilgili planladıkları hakkında konuşabilme	1 (%7,7)	4 (%30,8)	5 (%38,5)	2 (%15,4)	1 (%7,7)	3,15	3	1,01



Genel Değerlendirme

Ders öğrenme çıktıları değerlendirildiğinde, öğrencilerin temel düzeyde iletişim ve konuşma becerilerini **orta düzeyde** kazandıkları görülmektedir. Öğrenme çıktılarında ortalama puanların **3,15 ile 3,38** arasında değişmesi ve medyan değerlerin **3** olması, ders hedeflerinin kısmen gerçekleştiğini göstermektedir. Kendini tanıtmaya, günlük konular hakkında konuşma ve zaman ifadelerini kullanma becerilerinde öğrenciler arasında farklılıklar bulunduğu, standart sapma değerlerinin görece yüksek olmasından anlaşılmaktadır. Bu durum, öğrencilerin dil yeterlilik düzeylerinde heterojen bir yapı olduğunu göstermektedir.

İyileştirme Önerileri

Konuşma becerilerine yönelik **etkileşimli ve iletişim temelli etkinlikler** (rol oynama, ikili diyaloglar, grup çalışmaları) artırılmalıdır.

Geçmiş, şimdi ve gelecek zaman kullanımını destekleyen **tekrara dayalı uygulamalar** ile dil becerilerinin pekiştirilmesi önerilmektedir.

Öğrencilerin aktif katılımını artırmak amacıyla **dinleme–konuşma bütünlüğü sağlayan dijital materyaller** ve görsel-işitsel kaynaklar derse entegre edilebilir.



Ders Kodu: GMS3101

Ders Adı: Dünya Mutfakları I

Ders Dönemi: 2025/Güz

Dersin Öğretim Üye/Elemanları: Dr. Öğr. Üyesi Nilgün Karaman

Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

Ders Öğrenme Çıktıları (DÖÇ)	5 N(%)	4 N(%)	3 N(%)	2 N(%)	1 N(%)	Ortalama	Medyan	Std. Sapma
Uluslararası ülke mutfakları hakkında teorik bilgiye sahip olur.	14 (%50,0)	10 (%35,7)	4 (%14,3)	0 (%0)	0 (%0)	4,36	4,5	0,73
Avrupa ülke mutfaklarına ait yemek reçetelerini uygulayabilir.	18 (%64,3)	8 (%28,6)	2 (%7,1)	0 (%0)	0 (%0)	4,57	5	0,62
Rus ve İskandinav ülke mutfaklarına ait yemek reçetelerini uygulayabilir.	13 (%46,4)	11 (%39,3)	4 (%14,3)	0 (%0)	0 (%0)	4,32	4	0,72
Balkan ülke mutfaklarına ait yemek reçetelerini uygulayabilir.	16 (%57,1)	10 (%35,7)	2 (%7,1)	0 (%0)	0 (%0)	4,50	5	0,64
Avrupa, Rus, İskandinav ve Balkan ülke mutfaklarına ait menü oluşturabilir.	20 (%71,4)	7 (%25,0)	1 (%3,6)	0 (%0)	0 (%0)	4,68	5	0,55



Genel Değerlendirme

Ders öğrenme çıktıları incelendiğinde, öğrencilerin uluslararası mutfaklar konusunda hem teorik bilgi hem de uygulama becerilerini yüksek düzeyde kazandıkları görülmektedir. Tüm öğrenme çıktılarında ortalama puanların 4,32 ile 4,68 arasında değişmesi ve medyan değerlerin 4 ile 5 aralığında olması, dersin öğrenme hedeflerine büyük ölçüde ulaştığını göstermektedir. Özellikle farklı ülke mutfaklarına ait reçetelerin uygulanması ve bu mutfaklara yönelik menü oluşturma becerilerinde öğrenci başarı düzeyinin oldukça yüksek olduğu dikkat çekmektedir. Standart sapma değerlerinin düşük olması, öğrenci görüşlerinin genel olarak tutarlı olduğunu ortaya koymaktadır.

İyileştirme Önerileri

Menü oluşturma becerilerini daha da geliştirmek amacıyla yaratıcı ve tematik menü tasarım çalışmaları artırılabilir.

Uluslararası mutfaklara yönelik kültürel bağlam, sunum ve servis teknikleri ders içeriğine daha fazla entegre edilebilir.

Farklı ülke mutfaklarının karşılaştırmalı olarak ele alındığı uygulamalı ve proje temelli çalışmalar ile öğrencilerin analitik bakış açıları güçlendirilebilir.



Ders Kodu: GMS3102

Ders Adı: Mutfak Uygulamaları III

Ders Dönemi: 2025/Güz

Dersin Öğretim Üye/Elemanları: Prof. Dr. Murat Doğdubay

Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

Ders Öğrenme Çıktıları (DÖÇ)	5 N(%)	4 N(%)	3 N(%)	2 N(%)	1 N(%)	Ortalama	Medyan	Std. Sapma
Çeşitli çorbalar, makarnalar ve pilavlar hazırlayabilir.	7 (%70,0)	3 (%30,0)	0 (%0)	0 (%0)	0 (%0)	4,70	5	0,46
Çeşitli meyveler, kanepeler, sandviçler ve salatalar hazırlayabilir.	7 (%70,0)	3 (%30,0)	0 (%0)	0 (%0)	0 (%0)	4,70	5	0,46
Çeşitli bakliyatları ve diğer nişastalı yiyecekleri hazırlayabilir.	7 (%70,0)	3 (%30,0)	0 (%0)	0 (%0)	0 (%0)	4,70	5	0,46
Çeşitli et yemeklerini hazırlayabilir.	8 (%80,0)	1 (%10,0)	1 (%10,0)	0 (%0)	0 (%0)	4,70	5	0,64
Çeşitli sebze yemeklerini hazırlayabilir.	8 (%80,0)	2 (%20,0)	0 (%0)	0 (%0)	0 (%0)	4,80	5	0,40

Genel Değerlendirme

Ders öğrenme çıktıları incelendiğinde, öğrencilerin temel mutfak uygulamalarına yönelik bilgi ve becerileri **çok yüksek düzeyde** kazandıkları görülmektedir. Öğrenme çıktılarında ortalama puanların **4,70 ile 4,80** arasında değişmesi ve tüm medyan değerlerin **5** olması, dersin uygulama ağırlıklı hedeflerine büyük ölçüde ulaştığını göstermektedir. Çorba, makarna, pilav, salata, et ve sebze yemekleri gibi temel mutfak uygulamalarında öğrencilerin yeterlilik düzeylerinin oldukça yüksek olduğu anlaşılmaktadır. Standart



sapma değerlerinin düşük olması, öğrenci değerlendirmelerinin tutarlı olduğunu ortaya koymaktadır.

İyileştirme Önerileri

Dersin mevcut güçlü yapısı korunarak, uygulama çeşitliliği **farklı pişirme teknikleri ve sunum uygulamaları** ile zenginleştirilebilir.

Et ve sebze yemeklerine yönelik **ileri düzey teknikler ve yöresel/uluslararası reçeteler** ders içeriğine eklenebilir.

Öğrencilerin yaratıcılıklarını desteklemek amacıyla **menü planlama ve tabak tasarımı odaklı uygulamalar** artırılabilir.





Ders Kodu: GMS3103

Ders Adı: Deniz Mahsulleri

Ders Dönemi: 2025/Güz

Dersin Öğretim Üye/Elemanları: Dr. Öğr. Üyesi Gülhan Yalın

1- Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

Ders Öğrenme Çıktıları (DÖÇ)	5 N(%)	4 N(%)	3 N(%)	2 N(%)	1 N(%)	Ortalama	Medyan	Std. Sapma
Balıkların ve kabuklu ürünlerin tanıtımını yapabilirler.	5 (%33,3)	6 (%40,0)	3 (%20,0)	1 (%6,7)	0 (%0)	4,00	4	0,82
Yumuşakçaların ve işlenmiş deniz ürünlerinin tanıtımını yapabilirler.	4 (%26,7)	6 (%40,0)	4 (%26,7)	1 (%6,7)	0 (%0)	3,87	4	0,83
Deniz mahsullerini temizleme tekniklerini kavrarlar.	5 (%33,3)	6 (%40,0)	3 (%20,0)	1 (%6,7)	0 (%0)	4,00	4	0,82
Deniz mahsullerinin yemeklerde kullanımını ve farklı pişirme tekniklerini öğrenirler.	4 (%26,7)	7 (%46,7)	3 (%20,0)	1 (%6,7)	0 (%0)	3,93	4	0,80
Deniz mahsullerinin soğuk meze ve salatalarda kullanımını öğrenirler.	4 (%26,7)	6 (%40,0)	4 (%26,7)	1 (%6,7)	0 (%0)	3,87	4	0,83



Genel Değerlendirme

Ders öğrenme çıktıları değerlendirildiğinde, öğrencilerin deniz ürünlerine yönelik tanıma, temizleme ve pişirme becerilerini iyi düzeyde kazandıkları görülmektedir. Öğrenme çıktılarında ortalama puanların 3,87 ile 4,00 arasında değişmesi ve medyan değerlerin 4 olması, dersin öğrenme hedeflerine büyük ölçüde ulaşıldığını göstermektedir. Balıklar, kabuklu ürünler ve deniz mahsullerinin mutfakta kullanımına yönelik kazanımların genel olarak yeterli olduğu, ancak bazı öğrenme çıktılarında öğrenci yeterlilik düzeylerinin farklılaştığı anlaşılmaktadır. Standart sapma değerlerinin düşük olması, öğrenci görüşlerinin genel olarak tutarlı olduğunu ortaya koymaktadır.

İyileştirme Önerileri

Deniz mahsullerinin temizlenmesi ve pişirilmesine yönelik uygulama ağırlıklı çalışmaların artırılması önerilmektedir.

Farklı pişirme teknikleri ve sunum biçimlerini içeren uygulamalı gösterimler ile beceri düzeyi güçlendirilebilir.

Soğuk meze ve salata uygulamalarına yönelik yaratıcı tarif ve sunum çalışmaları ile öğrencilerin çeşitlilik ve estetik algıları geliştirilebilir.



Ders Kodu: GMS3104

Ders Adı: Füzyon Mutfak

Ders Dönemi: 2025/Güz

Dersin Öğretim Üye/Elemanları: Prof. Dr. Mehmet Sarıoğlu

Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

Ders Öğrenme Çıktıları (DÖÇ)	5 N(%)	4 N(%)	3 N(%)	2 N(%)	1 N(%)	Ortalama	Medyan	Std. Sapma
Füzyon mutfak kavramını ve tarihsel gelişimini açıklar.	7 (%53,8)	4 (%30,8)	2 (%15,4)	0 (%0)	0 (%0)	4,38	5	0,74
Farklı kültürlerin gastronomik özelliklerini analiz eder.	8 (%61,5)	2 (%15,4)	3 (%23,1)	0 (%0)	0 (%0)	4,38	5	0,79
Farklı mutfak öğelerini birleştirerek özgün reçeteler geliştirir.	10 (%76,9)	1 (%7,7)	2 (%15,4)	0 (%0)	0 (%0)	4,62	5	0,67
Füzyon mutfak uygulamalarında teknik ve sunum becerileri gösterir.	9 (%69,2)	1 (%7,7)	3 (%23,1)	0 (%0)	0 (%0)	4,46	5	0,79
Füzyon mutfak yaklaşımının etik, kültürel ve sürdürülebilirlik boyutlarını değerlendirir.	10 (%76,9)	1 (%7,7)	2 (%15,4)	0 (%0)	0 (%0)	4,62	5	0,67



Genel Değerlendirme

Ders öğrenme çıktıları incelendiğinde, öğrencilerin füzyon mutfak kavramına ilişkin teorik bilgi, analiz yeteneği ve uygulama becerilerini yüksek düzeyde kazandıkları görülmektedir. Öğrenme çıktılarında ortalama puanların 4,38 ile 4,62 arasında değişmesi ve tüm medyan değerlerin 5 olması, dersin hedeflerine büyük ölçüde ulaştığını göstermektedir. Özellikle özgün reçete geliştirme, teknik ve sunum becerileri ile etik ve sürdürülebilirlik boyutlarının değerlendirilmesine yönelik kazanımlarda öğrenci başarı düzeyinin oldukça yüksek olduğu dikkat çekmektedir. Standart sapma değerlerinin düşük olması, öğrenci görüşlerinin genel olarak tutarlı olduğunu ortaya koymaktadır.

3- İyileştirme Önerileri

Füzyon mutfak uygulamalarına yönelik yaratıcı ve proje temelli çalışmalar artırılarak öğrencilerin özgünlük ve inovasyon becerileri desteklenebilir.

Farklı kültürlerin gastronomik özelliklerinin daha derinlemesine ele alındığı karşılaştırmalı analiz çalışmaları ders içeriğine entegre edilebilir.

Etik, kültürel ve sürdürülebilirlik boyutlarını içeren güncel örnek olay ve vaka analizleri ile teorik bilginin uygulama ile bütünleştirilmesi sağlanabilir.



Ders Kodu: YBD3110

Ders Adı: Mesleki Yabancı Dil İngilizce

Ders Dönemi: 2025/Güz

Dersin Öğretim Üye/Elemanları: Öğr. Gör. Cenk Çalı

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.	7 (%31,8)	9 (%40,9)	5 (%22,7)	1 (%4,5)	0 (%0)	4,00	4	0,78
Öğrencilerin temel seviyede kelime dağarcığı artar.	6 (%27,3)	10 (%45,5)	5 (%22,7)	1 (%4,5)	0 (%0)	3,95	4	0,77
Öğrencilerin temel seviyede okuma, yazma, dinleme ve konuşma becerileri gelişir.	8 (%36,4)	9 (%40,9)	4 (%18,2)	1 (%4,5)	0 (%0)	4,05	4	0,77
Öğrenciler yapılan diyalog çalışmalarıyla günlük hayatta konuşma becerisi kazanır.	7 (%31,8)	8 (%36,4)	6 (%27,3)	1 (%4,5)	0 (%0)	3,95	4	0,80
Öğrenciler yabancı dil öğrenimine karşı olumlu tutum geliştirir.	9 (%40,9)	8 (%36,4)	4 (%18,2)	1 (%4,5)	0 (%0)	4,15	4	0,78

Genel Değerlendirme

Ders öğrenme çıktıları değerlendirildiğinde, öğrencilerin yabancı dil öğrenimine yönelik temel bilgi ve becerileri iyi düzeyde kazandıkları görülmektedir. Öğrenme çıktılarında



ortalama puanların 3,95 ile 4,15 arasında değişmesi ve tüm medyan değerlerin 4 olması, dersin hedeflerine büyük ölçüde ulaştığını göstermektedir. Gramer, kelime dağarcığı ve temel dil becerilerinin gelişimine yönelik kazanımların genel olarak dengeli olduğu, öğrencilerin yabancı dil öğrenimine karşı olumlu tutum geliştirdikleri anlaşılmaktadır. Standart sapma değerlerinin düşük olması, öğrenci görüşlerinin tutarlı olduğunu ortaya koymaktadır.

İyileştirme Önerileri

Konuşma ve dinleme becerilerini destekleyen iletişim temelli etkinlikler ve etkileşimli uygulamalar artırılabilir.

Günlük hayatta kullanılan ifadeleri pekiştirmeye yönelik rol oynama ve senaryo çalışmaları ders sürecine daha fazla entegre edilebilir.

Öğrencilerin bireysel öğrenme hızlarını desteklemek amacıyla dijital dil öğrenme materyalleri ve çevrim içi kaynaklar kullanılabilir.



Ders Kodu: USD0129

Ders Adı: Sosyal Sorumluluk Uygulamaları

Ders Dönemi: 2025/Güz

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

Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

Ders Öğrenme Çıktıları (DÖÇ)	5 N(%)	4 N(%)	3 N(%)	2 N(%)	1 N(%)	Ortalama	Medyan	Std. Sapma
Sorumluluk kavramını tanımlar ve çeşitlerini ayırt eder.	3(%50)	2 (%33)	1 (%17)	-	-	4,5	4,5	0,67
Sorumluluğun birey ve toplum açısından önemini tartışır.	4 (%67)	1 (%17)	1 (%17)	-	-	4,5	5	0,70
Bir sosyal sorumluluk projesini geliştirebilir.	4 (%67)	2 (%33)	-	-	-	4,7	5	0,27
Sosyal sorumluluk projelerini tasarlar; hedef kitle, ihtiyaç analizi, kaynak planlama gibi temel süreçleri planlar.	5 (%83)	1 (%17)	-	-	-	4,8	5	0,16
Yaratılan sosyal sorumluluk projelerini tartışır ve değerlendirir	5 (%83)	-	1 (%17)	-	-	4,6	5	0,67



Genel Değerlendirme

Öğrencilerin değerlendirmelerine göre dersin öğrenme çıktılarının genel olarak yüksek düzeyde gerçekleştiği görülmektedir. Öğrenme çıktılarının ortalama puanları 4,5–4,8 aralığında olup, medyan değerlerin büyük çoğunluğu 5 olarak hesaplanmıştır. Özellikle sosyal sorumluluk projelerinin geliştirilmesi, planlanması ve değerlendirilmesine yönelik çıktılarda öğrenci başarısının yüksek olduğu görülmektedir. Sorumluluk kavramına ilişkin temel tanım ve kuramsal boyutlarda standart sapma değerlerinin görece yüksek olması, bu alanlarda öğrenci algılarında kısmi farklılıklar bulunduğunu göstermektedir.

İyileştirme Önerileri

Sorumluluk kavramı ve türlerine ilişkin konular örnek olaylar ve sınıf içi tartışmalarla daha ayrıntılı ele alınabilir.

Kuramsal çerçevenin pekiştirilmesi amacıyla okuma metinleri ve kısa refleksiyon çalışmaları eklenebilir.

Proje değerlendirme aşamasında akran değerlendirmesi ve geri bildirim mekanizmaları sürece dâhil edilebilir.



Ders Kodu: GMS3105

Ders Adı: Çikolatalar

Ders Dönemi: 2025/Güz

Dersin Öğretim Üye/Elemanları: Dr. Öğr. Üyesi Nilgün Karaman

Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

Ders Öğrenme Çıktıları (DÖÇ)	5 N(%)	4 N(%)	3 N(%)	2 N(%)	1 N(%)	Ortalama	Medyan	Std. Sapma
Çikolataların uluslararası mutfaklarda kullanımı hakkında bilgi edinirler.	10 (%41,7)	9 (%37,5)	5 (%20,8)	0 (%0)	0 (%0)	4,21	4	0,76
Çikolata temperleme yapabilirler ve çikolata yapımını uygulayabilirler.	11 (%45,8)	9 (%37,5)	4 (%16,7)	0 (%0)	0 (%0)	4,29	4	0,73
Kesme çikolata yapımını uygulayabilirler.	12 (%50,0)	8 (%33,3)	4 (%16,7)	0 (%0)	0 (%0)	4,33	4,5	0,74
Rochers çikolata yapımını uygulayabilirler.	11 (%45,8)	10 (%41,7)	3 (%12,5)	0 (%0)	0 (%0)	4,33	4	0,66
Dolgulu çikolata yapımını uygulayabilirler.	13 (%54,2)	8 (%33,3)	3 (%12,5)	0 (%0)	0 (%0)	4,42	5	0,69

Genel Değerlendirme

Ders öğrenme çıktıları değerlendirildiğinde, öğrencilerin çikolata üretimine ilişkin teorik bilgi ve uygulama becerilerini yüksek düzeyde kazandıkları görülmektedir. Öğrenme çıktılarında ortalama puanların 4,21 ile 4,42 arasında değişmesi ve medyan değerlerin 4 ile 5 aralığında olması, dersin öğrenme hedeflerine büyük ölçüde ulaştığını göstermektedir. Çikolatanın uluslararası mutfaklardaki kullanımına yönelik bilgi düzeyi ile temperleme, kesme, rochers ve dolgulu çikolata yapımına ilişkin uygulama becerilerinin güçlü olduğu dikkat çekmektedir. Standart sapma değerlerinin düşük olması, öğrenci değerlendirmelerinin genel olarak tutarlı olduğunu ortaya koymaktadır.



İyileştirme Önerileri

Çikolata üretim tekniklerine yönelik ileri düzey uygulamalar ve yaratıcı ürün geliştirme çalışmaları ders içeriğine eklenebilir.

Farklı çikolata türleri ve dolgu çeşitlerine yönelik reçete geliştirme ve sunum odaklı uygulamalar artırılabilir.

Uluslararası çikolata trendleri ve yenilikçi teknikleri içeren güncel örnekler ve vaka analizleri ile ders içeriği zenginleştirilebilir.





Ders Kodu: GMS3106

Ders Adı: Geleneksel Zeytinyağlılar

Ders Dönemi: 2025/Güz

Dersin Öğretim Üye/Elemanları: Dr. Öğr. Üyesi Gülhan Yalın

Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

Ders Öğrenme Çıktıları (DÖÇ)	5 N(%)	4 N(%)	3 N(%)	2 N(%)	1 N(%)	Ortalama	Medyan	Std. Sapma
Zeytinin tarihsel süreci hakkında bilgi sahibi olur.	6 (%35,3)	7 (%41,2)	3 (%17,6)	1 (%5,9)	0 (%0)	4,06	4	0,79
Zeytinin coğrafi bölgelere dağılımını öğrenir.	5 (%29,4)	8 (%47,1)	3 (%17,6)	1 (%5,9)	0 (%0)	4,00	4	0,78
Zeytin çeşitlerini tanıır.	6 (%35,3)	7 (%41,2)	4 (%23,5)	0 (%0)	0 (%0)	4,12	4	0,74
Zeytinyağının üretim süreci hakkında bilgi sahibi olur.	5 (%29,4)	8 (%47,1)	3 (%17,6)	1 (%5,9)	0 (%0)	4,00	4	0,78
Zeytinyağının mutfaklarda kullanım durumunu öğrenir.	7 (%41,2)	6 (%35,3)	3 (%17,6)	1 (%5,9)	0 (%0)	4,18	4	0,82

Genel Değerlendirme

Ders öğrenme çıktıları incelendiğinde, öğrencilerin zeytin ve zeytinyağına ilişkin tarihsel, coğrafi ve üretim süreçlerine yönelik bilgileri iyi düzeyde kazandıkları görülmektedir. Öğrenme çıktılarında ortalama puanların 4,00 ile 4,18 arasında değişmesi ve tüm medyan değerlerin 4 olması, dersin öğrenme hedeflerine büyük ölçüde ulaştığını göstermektedir. Zeytin çeşitlerinin tanınması ve zeytinyağının mutfaklardaki kullanımına ilişkin kazanımların görece daha güçlü olduğu, standart sapma değerlerinin düşük olması nedeniyle öğrenci görüşlerinin genel olarak tutarlı olduğu anlaşılmaktadır.



3- İyileştirme Önerileri

Zeytinyağı üretim süreçlerine yönelik uygulamalı gösterimler ve saha ziyaretleri ile öğrenme deneyimi zenginleştirilebilir.

Farklı coğrafi bölgelerde yetiştirilen zeytin çeşitlerinin karşılaştırmalı olarak ele alındığı örnek tadım ve analiz çalışmaları ders içeriğine entegre edilebilir.

Zeytinyağının mutfaklardaki kullanımına ilişkin reçete ve uygulama temelli çalışmalar artırılarak teorik bilginin pratiğe dönüşmesi desteklenebilir.





Ders Kodu: GMS3108

Ders Adı: Fermente Ürünler

Ders Dönemi: 2025/Güz

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

Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

Ders Öğrenme Çıktıları (DÖÇ)	5 N(%)	4 N(%)	3 N(%)	2 N(%)	1 N(%)	Ortalama	Medyan	Std. Sapma
Fermentasyon tanımını ve fermantasyonda rol oynayan mikroorganizmaları açıklar.	4 (%50)	2 (%25)	2 (%25)	-	-	4,25	4	0,78
Fermentasyon çeşitlerini kavrar.	5 (%62,5)	3 (%37,5)	-	-	-	4,6	5	0,26
Starter kültür kavramı hakkında bilgi sahibi olur.	5 (%62,5)	2 (%25)	1 (%15)	-	-	4,5	5	0,57
Çeşitli fermente ürünlerin üretim yöntemi hakkında teorik ve uygulamalı bilgi edinir.	5 (%62,5)	3 (%37,5)	-	-	-	4,6	5	0,26
Fermente ürünlerin beslenmedeki önemini kavrar.	5 (%62,5)	3 (%37,5)	-	-	-	4,6	5	0,26

Genel Değerlendirme

Ders öğrenme çıktıları değerlendirildiğinde, öğrencilerin fermentasyon kavramına ilişkin temel kuramsal bilgi ile uygulamaya yönelik kazanımları yüksek düzeyde edindikleri görülmektedir. Öğrenme çıktılarında ortalama puanların 4,25 ile 4,60 arasında değişmesi ve medyan değerlerin 4 ve 5 olması, dersin öğrenme hedeflerine büyük ölçüde ulaştığını göstermektedir. Özellikle fermentasyon çeşitleri, starter kültür kavramı ve fermente ürünlerin üretim yöntemlerine ilişkin kazanımların güçlü olduğu dikkat çekmektedir. Standart sapma değerlerinin düşük olması, öğrenci değerlendirmelerinin genel olarak tutarlı olduğunu ortaya koymaktadır.



İyileştirme Önerileri

Fermente ürünlerin üretimine yönelik uygulama ağırlıklı çalışmalar artırılarak öğrencilerin deneyim kazanması desteklenebilir.

Mikroorganizmaların fermentasyondaki rolüne ilişkin görsel materyaller ve örnek analizler ile kuramsal içerik zenginleştirilebilir.

Fermente ürünlerin beslenmedeki önemi bağlamında güncel bilimsel çalışmalar ve vaka örnekleri ders içeriğine entegre edilebilir.



Ders Kodu: GMS4101

Ders Adı: Bilgisayar

Ders Dönemi: 2025/Güz

Dersin Öğretim Üye/Elemanları: Prof. Dr. Göksel Kemal Girgin

Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

Ders Öğrenme Çıktıları (DÖÇ)	5 N(%)	4 N(%)	3 N(%)	2 N(%)	1 N(%)	Ortalama	Medyan	Std. Sapma
Etkin bir şekilde bilgisayar kullanabilir.	4 (%36,4)	3 (%27,3)	3 (%27,3)	–	1 (%9,1)	3,82	4	1,25
Windows işletim sistemini kullanabilir.	3 (%27,3)	4 (%36,4)	3 (%27,3)	–	1 (%9,1)	3,73	4	1,19
Microsoft Office programlarını kullanabilir.	4 (%36,4)	3 (%27,3)	3 (%27,3)	–	1 (%9,1)	3,82	4	1,25
İnternet kullanım bilgi ve becerisine sahip olur.	5 (%45,5)	4 (%36,4)	1 (%9,1)	–	1 (%9,1)	4,09	4	1,22
Elektronik ortamda araştırma yapma becerisine sahip olur.	6 (%54,5)	2 (%18,2)	2 (%18,2)	–	1 (%9,1)	4,09	5	1,30

Genel Değerlendirme

Ders öğrenme çıktıları incelendiğinde, öğrencilerin temel bilgisayar kullanımı ve dijital okuryazarlık becerilerini orta–iyi düzeyde kazandıkları görülmektedir. Öğrenme çıktılarında ortalama puanların 3,73 ile 4,09 arasında değişmesi ve medyan değerlerin 4 ve 5 olması, dersin öğrenme hedeflerine genel olarak ulaşıldığını göstermektedir. Ancak standart sapma değerlerinin görece yüksek olması, öğrencilerin bilgisayar ve yazılım kullanım becerilerinde bireysel farklılıkların bulunduğunu ortaya koymaktadır. Özellikle elektronik ortamda araştırma yapma ve internet kullanımına yönelik kazanımların diğer öğrenme çıktılarına kıyasla daha güçlü olduğu dikkat çekmektedir.



İyileştirme Önerileri

Öğrenciler arasındaki beceri farklılıklarını azaltmak amacıyla uygulama ağırlıklı ve adım adım ilerleyen çalışmalar artırılmalıdır.

Microsoft Office programlarına yönelik alan odaklı (rapor, sunum, veri tablosu hazırlama) uygulamalar ders içeriğine daha fazla entegre edilebilir.

Elektronik ortamda araştırma yapma becerilerini geliştirmek amacıyla akademik veri tabanları ve güvenilir kaynak kullanımına yönelik etkinlikler artırılabilir.





Ders Kodu: GMS4102

Ders Adı: Soslar ve Üretim Teknikleri

Ders Dönemi: 2025/Güz

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

Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

Ders Öğrenme Çıktıları (DÖÇ)	5 N(%)	4 N(%)	3 N(%)	2 N(%)	1 N(%)	Ortalama	Medyan	Std. Sapma
Sosların tarihsel gelişimini ve gastronomi kültüründeki yerini açıklar.	7(%100)	-	-	-	-	5	5	0,0
Sos yapımında kullanılan temel ürünleri (fond, mirepoix, koyulaştırıcılar vb.) tanımlar ve özelliklerini açıklar.	7(%100)	-	-	-	-	5	5	0,0
Sosların sınıflandırılmasını yapar; yemek, salata ve tatlı sosları ayırt eder.	7(%100)	-	-	-	-	5	5	0,0
Sosların tabaklarda kullanımını öğrenirler.	6 (%83)	-	-	1 (%17)	-	4,6	5	1,28
Farklı sos türlerini hijyen, saklama ve servis ilkeleri açısından değerlendirir.	6 (%83)	-	-	1 (%17)	-	4,6	5	1,28

Genel Değerlendirme

Ders öğrenme çıktıları incelendiğinde, öğrencilerin sosların tarihsel gelişimi, sınıflandırılması ve temel üretim bileşenlerine ilişkin bilgi düzeylerinin **çok yüksek** olduğu görülmektedir. İlk üç öğrenme çıktısında tüm öğrencilerin en yüksek düzeyde



değerlendirme yapmış olması, dersin kuramsal hedeflerine eksiksiz biçimde ulaştığını göstermektedir. Sosların tabakta kullanımı ile hijyen, saklama ve servis ilkelerine ilişkin çıktılarda ortalamaların yüksek olmakla birlikte standart sapma değerlerinin artması, uygulama boyutunda öğrenciler arasında sınırlı düzeyde farklılıklar bulunduğunu göstermektedir.

İyileştirme Önerileri

Sosların tabakta kullanımı ve servis süreçlerine yönelik uygulama ağırlıklı çalışmalar artırılabilir.

Hijyen ve saklama koşullarına ilişkin vaka analizleri ve görsel örnekler ders içeriğine entegre edilebilir.





Ders Kodu: GMS4103

Ders Adı: Pastacılık ve Üretim Teknikleri

Ders Dönemi: 2025/Güz

Dersin Öğretim Üye/Elemanları: Dr. Öğr. Üyesi Nilgün Karaman

Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

Ders Öğrenme Çıktıları (DÖÇ)	5 N(%)	4 N(%)	3 N(%)	2 N(%)	1 N(%)	Ortalama	Medyan	Std. Sapma
Pastacılık kavramlarının, tekniklerinin ve malzemelerinin tanınması	10 (%31,3)	14 (%43,8)	7 (%21,9)	1 (%3,1)	0 (%0)	3,97	4	0,80
Pastacılık tekniklerini uygulayabilir.	9 (%28,1)	15 (%46,9)	7 (%21,9)	1 (%3,1)	0 (%0)	3,94	4	0,79
Kurabiye, tart ve keklerin yapımını öğrenir.	11 (%34,4)	13 (%40,6)	7 (%21,9)	1 (%3,1)	0 (%0)	4,03	4	0,82
Pastacı kreması ve ganaj yapımını öğrenir.	10 (%31,3)	14 (%43,8)	7 (%21,9)	1 (%3,1)	0 (%0)	3,97	4	0,80
Pasta yapımı, butter cream ve sıvama tekniklerini öğrenir.	11 (%34,4)	13 (%40,6)	7 (%21,9)	1 (%3,1)	0 (%0)	4,03	4	0,82

Genel Değerlendirme

Ders öğrenme çıktıları değerlendirildiğinde, öğrencilerin pastacılık teknikleri ve ürün çeşitlerine yönelik bilgi ve uygulama becerilerini iyi düzeyde kazandıkları görülmektedir. Ortalama puanların 3,94-4,03 aralığında olması ve medyan değerlerin 4 olarak gerçekleşmesi, dersin hedeflerine büyük ölçüde ulaştığını göstermektedir. Standart sapma değerlerinin görece düşük olması, öğrenci görüşlerinin genel olarak tutarlı olduğunu ortaya koymaktadır.



İyileştirme Önerileri

Pasta kaplama ve sıvama tekniklerine yönelik uygulama süreleri artırılabilir.

İleri düzey pastacılık tekniklerine ilişkin yaratıcı ürün geliştirme çalışmaları ders sürecine eklenebilir.



Ders Kodu: GMS4104

Ders Adı: Sakatatlar ve Üretim Teknikleri

Ders Dönemi: 2025/Güz

Dersin Öğretim Üye/Elemanları: Prof. Dr. Murat Doğdubay

Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

Ders Öğrenme Çıktıları (DÖÇ)	5 N(%)	4 N(%)	3 N(%)	2 N(%)	1 N(%)	Ortalama	Medyan	Std. Sapma
Öğrencilerin sakatatlara yönelik teorik bilgi edinmeleri sağlanır	7 (%63,6)	4 (%36,4)	0 (%0)	0 (%0)	0 (%0)	4,64	5	0,48
Öğrencilerin sakatatların satın alım ve muhafaza süreçlerine ilişkin bilgi sahibi olması sağlanır	7 (%63,6)	4 (%36,4)	0 (%0)	0 (%0)	0 (%0)	4,64	5	0,48
Öğrencilerin sakatatların kullanımı ve tarihsel arka planı hakkında bilgi sahibi olması sağlanır	7 (%63,6)	4 (%36,4)	0 (%0)	0 (%0)	0 (%0)	4,64	5	0,48
Öğrencilerin dünya mutfaklarındaki sakatat kullanımlarına ilişkin bilgi sahibi olması sağlanır	6 (%54,5)	5 (%45,5)	0 (%0)	0 (%0)	0 (%0)	4,55	4	0,50
Öğrencilerin sakatat ürünlerine yönelik uygulama becerileri elde etmesi sağlanır	6 (%54,5)	4 (%36,4)	1 (%9,1)	0 (%0)	0 (%0)	4,45	5	0,67



Genel Değerlendirme

Öğrencilerin değerlendirmelerine göre dersin öğrenme çıktılarının yüksek düzeyde gerçekleştiği görülmektedir. Sakatatların tanınması, satın alma–muhafaza süreçleri ve tarihsel arka planına ilişkin kazanımlarda öğrenci başarısının oldukça yüksek olduğu dikkat çekmektedir. Uygulama becerilerine yönelik çıktılarda ortalamaların yüksek olması, dersin uygulamalı hedeflerine ulaştığını göstermektedir.

İyileştirme Önerileri

Dünya mutfaklarında sakatat kullanımına yönelik **karşılaştırmalı uygulamalar** artırılabilir.

Sakatat temizleme ve pişirme tekniklerine ilişkin **uygulama çeşitliliği** geliştirilebilir.





Ders Kodu: GMS4120

Ders Adı: Bitirme Projesi Önerisi

Ders Dönemi: 2025/Güz

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

Dr. Öğr. Üyesi Nilgün KARAMAN

Dr. Öğr. Üyesi Selin İLSAY

Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

Ders Öğrenme Çıktıları (DÖÇ)	5 N(%)	4 N(%)	3 N(%)	2 N(%)	1 N(%)	Ortalama	Medyan	Std. Sapma
Turizm sektörü ile ilgili sorunları ortaya koyarlar	10 (%30,3)	14 (%42,4)	7 (%21,2)	2 (%6,1)	0 (%0)	3,97	4	0,86
Turizm sektörü ile ilgili sorunları bilimsellik çerçevesinde analiz ederler	9 (%27,3)	15 (%45,5)	7 (%21,2)	2 (%6,1)	0 (%0)	3,94	4	0,84
Turizm ile ilgili sorunlara analizci yaklaşımla akılcı çözümler üretir	8 (%24,2)	15 (%45,5)	8 (%24,2)	2 (%6,1)	0 (%0)	3,88	4	0,83
Bağımsız ya da başkalarıyla birlikte sorumluluk alır ve verimli bir şekilde çalışır	11 (%33,3)	13 (%39,4)	7 (%21,2)	2 (%6,1)	0 (%0)	4,00	4	0,88
Turizmde meydana gelen değişimleri inceleyerek yeterli düzeyde katkı sağlayabilir	12 (%36,4)	12 (%36,4)	7 (%21,2)	2 (%6,1)	0 (%0)	4,03	4	0,90



Genel Değerlendirme

Ders öğrenme çıktıları incelendiğinde, öğrencilerin turizm alanındaki sorunları analiz etme ve bilimsel yaklaşımla çözüm önerileri geliştirme becerilerinin iyi düzeyde olduğu görülmektedir. Ortalama puanların 3,88–4,03 aralığında olması, dersin araştırma ve analiz odaklı hedeflerine büyük ölçüde ulaşıldığını göstermektedir. Standart sapma değerleri, öğrencilerin akademik yeterlilik düzeylerinde kısmi farklılıklar bulunduğu işaret etmektedir.

İyileştirme Önerileri

Araştırma problemi oluşturma ve yöntem seçimine yönelik örnek proje incelemeleri artırılabilir.

Öğrencilere yönelik akademik yazım ve sunum rehberliği güçlendirilebilir.



Ders Kodu: GMS4107

Ders Adı: Gastronomide Güncel Konular

Ders Dönemi: 2025/Güz

Dersin Öğretim Üye/Elemanları: Dr. Öğr. Üyesi Nilgün Karaman

Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

Ders Öğrenme Çıktıları (DÖÇ)	5 N(%)	4 N(%)	3 N(%)	2 N(%)	1 N(%)	Ortalama	Medyan	Std. Sapma
Öğrenciler gastronomide yaşanan gelişmeleri öğrenir ve anlarlar.	11 (%37,9)	12 (%41,4)	5 (%17,2)	1 (%3,4)	0 (%0)	4,14	4	0,83
Öğrenciler Fast food ve Slow food gibi akımlar hakkında bilgi sahibi olurlar.	12 (%41,4)	11 (%37,9)	5 (%17,2)	1 (%3,4)	0 (%0)	4,17	4	0,84
Öğrenciler Füzyon mutfak akımı hakkında bilgi sahibi olurlar.	10 (%34,5)	12 (%41,4)	6 (%20,7)	1 (%3,4)	0 (%0)	4,07	4	0,82
Öğrenciler Moleküler mutfak akımı hakkında bilgi sahibi olurlar.	9 (%31,0)	12 (%41,4)	7 (%24,1)	1 (%3,4)	0 (%0)	4,00	4	0,81
Öğrenciler Raw food ve Vejetaryen mutfak akımları hakkında bilgi sahibi olurlar.	13 (%44,8)	11 (%37,9)	4 (%13,8)	1 (%3,4)	0 (%0)	4,24	4	0,82



Genel Değerlendirme

Öğrencilerin gastronomideki güncel akımlar ve yaklaşımlar hakkında yüksek düzeyde farkındalık kazandıkları görülmektedir. Öğrenme çıktılarında ortalamaların 4,00'ın üzerinde olması, dersin güncel bilgi aktarımı hedeflerine ulaştığını göstermektedir. Raw food, vejetaryen ve slow food gibi konularda öğrenci ilgisinin yüksek olduğu dikkat çekmektedir.

İyileştirme Önerileri

Güncel gastronomi trendlerine yönelik vaka analizi ve öğrenci sunumları artırılabilir.

Uluslararası gastronomi gelişmelerine ilişkin akademik ve sektörel kaynaklar ders içeriğine eklenebilir.





Ders Kodu: GMS4108

Ders Adı: Mutfak Otomasyon Sistemleri

Ders Dönemi: 2025/Güz

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

Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

Ders Öğrenme Çıktıları (DÖÇ)	5 N(%)	4 N(%)	3 N(%)	2 N(%)	1 N(%)	Ortalama	Medyan	Std. Sapma
Bilgi sistemlerinin bileşenlerini (donanım, yazılım, veri, insan, süreç) açıklar.	8(%100)	-	-	-	-	5	5	0,0
Otomasyon sistemlerinin kullanım alanlarını açıklar ve günlük yaşamda örnekler verir.	8(%100)	-	-	-	-	5	5	0,0
Bilgi toplumu ve sanayi toplumu arasındaki temel farkları karşılaştırır.	8(%100)	-	-	-	-	5	5	0,0
Ağırlama merkezlerinde kullanılan akıllı sistemler hakkında bilgi sahibi olur.	8(%100)	-	-	-	-	5	5	0,0
Mutfak otomasyon sistemi kullanarak stok yönetimi, reçeteleme, tedarikçi tanımlama yapabilir.	8(%100)	-	-	-	-	5	5	0,0

Genel Değerlendirme

Tüm ders öğrenme çıktılarının %100 oranında en yüksek düzeyde değerlendirilmiş olması, dersin kuramsal ve uygulamaya yönelik hedeflerine eksiksiz biçimde ulaştığını



göstermektedir. Ortalama ve medyan değerlerin 5,0 olması, öğrenci görüşlerinin son derece tutarlı olduğunu ortaya koymaktadır.

İyileştirme Önerileri

Mevcut güçlü yapı korunarak senaryo temelli uygulamalar artırılabilir.

Güncel mutfak teknolojileri ve yazılımlarına yönelik uygulama örnekleri derse entegre edilebilir.



Ders Kodu: GMS4109

Ders Adı: Osmanlı Saray Mutfağı

Ders Dönemi: 2025/Güz

Dersin Öğretim Üye/Elemanları: Dr. Öğr. Üyesi Gülhan Yalın

Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

Ders Öğrenme Çıktıları (DÖÇ)	5 N(%)	4 N(%)	3 N(%)	2 N(%)	1 N(%)	Ortalama	Medyan	Std. Sapma
Osmanlı mutfağını açıklayabilecektir.	8 (%47,1)	7 (%41,2)	2 (%11,8)	0 (%0)	0 (%0)	4,35	4	0,67
Osmanlı mutfak kültürünü anlatır, pişirme yöntemlerini ve kullanılan malzemeleri tanımlar.	9 (%52,9)	6 (%35,3)	2 (%11,8)	0 (%0)	0 (%0)	4,41	5	0,68
Osmanlı yemeklerini döneme uygun bir şekilde hazırlayabilecek ve sunabilecektir.	8 (%47,1)	7 (%41,2)	2 (%11,8)	0 (%0)	0 (%0)	4,35	4	0,67
Osmanlı yemeklerini uygular ve sunar.	9 (%52,9)	6 (%35,3)	2 (%11,8)	0 (%0)	0 (%0)	4,41	5	0,68
Çorbalardan içeceklere kadar Osmanlı yemeklerini anlatabilecek ve uygulayabilecektir.	10 (%58,8)	6 (%35,3)	1 (%5,9)	0 (%0)	0 (%0)	4,53	5	0,62

Genel Değerlendirme

Ders öğrenme çıktıları incelendiğinde, öğrencilerin Osmanlı mutfağına ilişkin teorik bilgi ve uygulama becerilerini yüksek düzeyde kazandıkları görülmektedir. Özellikle



yemeklerin döneme uygun hazırlanması ve sunumuna yönelik öğrenme çıktılarında öğrenci başarısı dikkat çekmektedir.

İyileştirme Önerileri

Osmanlı mutfağına ait reçetelerin uygulama çeşitliliği artırılabilir.

Tarihsel kaynaklara dayalı okuma ve analiz çalışmaları ders içeriğine eklenebilir.





Ders Kodu: YBD4110

Ders Adı: Mesleki Yabancı Dil İngilizce

Ders Dönemi: 2025/Güz

Dersin Öğretim Üye/Elemanları: Öğr. Gör. Cenk Çalı

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.	8 (%38,1)	9 (%42,9)	3 (%14,3)	1 (%4,8)	0 (%0)	4,14	4	0,80
Öğrencilerin temel seviyede kelime dağarcığı artar.	7 (%33,3)	10 (%47,6)	3 (%14,3)	1 (%4,8)	0 (%0)	4,10	4	0,78
Öğrencilerin temel seviyede okuma, yazma, dinleme ve konuşma becerileri gelişir.	9 (%42,9)	8 (%38,1)	3 (%14,3)	1 (%4,8)	0 (%0)	4,19	4	0,82
Öğrenciler yapılan diyalog çalışmalarıyla günlük hayatta konuşma becerisi kazanır.	8 (%38,1)	7 (%33,3)	5 (%23,8)	1 (%4,8)	0 (%0)	4,05	4	0,83
Öğrenciler yabancı dil öğrenimine karşı olumlu tutum geliştirir.	10 (%47,6)	7 (%33,3)	3 (%14,3)	1 (%4,8)	0 (%0)	4,24	4	0,84

Genel Değerlendirme

Öğrencilerin mesleki yabancı dil becerilerini **iyi düzeyde** geliştirdikleri görülmektedir. Dil bilgisi, kelime dağarcığı ve temel iletişim becerilerine yönelik öğrenme çıktılarında



ortalamaların 4,00'ın üzerinde olması, dersin hedeflerine büyük ölçüde ulaştığını göstermektedir.

İyileştirme Önerileri

Konuşma becerilerine yönelik rol oynama ve mesleki diyalog çalışmaları artırılabilir.

Dinleme ve konuşma becerilerini destekleyen dijital materyaller derse entegre edilebilir.