



Balıkesir  
Üniversitesi



# 2025-2026

## TURİZM FAKÜLTESİ

### GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ



---

### BÖLÜM BAZLI ÖĞRENCİ İŞ YÜKÜ DEĞERLENDİRME RAPORU

---

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü



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



BALIKESİR ÜNİVERSİTESİ  
BÖLÜM BAZLI ÖĞRENCİ İŞ YÜKÜ DEĞERLENDİRME RAPORU

Bölüm: Gastronomi ve Mutfak Sanatları

Dönem: Güz 2025

### 1. Giriş

Bu rapor, bölümümüzde 2024-2025 eğitim-öğretim yılı Bahar döneminde yürütülen derslere ilişkin olarak öğrenciler tarafından doldurulan AKTS Öğrenci İş Yükü Değerlendirme Anketi sonuçlarının değerlendirilmesi amacıyla hazırlanmıştır. Avrupa Kredi Transfer Sistemi (AKTS) kapsamında ders kredilerinin belirlenmesinde, öğrencilerin her bir dersi başarıyla tamamlamak için harcadıkları iş yükünün objektif olarak tespit edilmesi temel ilkedir. **Yükseköğretimde 1 AKTS öğrencinin toplam 25- 30 saat çalışma yüküne tekabül etmektedir.** Bu kapsamda toplanan veriler, bölümümüzce değerlendirilmiş ve aşağıdaki sonuçlara ulaşılmıştır.

### 2. Ders Bazlı Anket Sonuçlarının Genel Özeti

Aşağıdaki tablo, dönem boyunca yürütülen derslere ilişkin öğrenci iş yükü değerlendirme sonuçlarının özetini sunmaktadır.

| Ders Kodu | Ders Adı                             | AKTS Kredisi | Toplam Ortalama İş Yükü (saat) | Uygunluk Durumu (AKTS ile) |
|-----------|--------------------------------------|--------------|--------------------------------|----------------------------|
| AIT 1101  | Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I | 2            | 60                             | Uygun                      |
| GMS1102   | Mutfak Terminolojisi                 | 3            | 75                             | Kısmen Uygun               |
| GMS1105   | Mesleki Güvenlik ve İlk Yardım       | 3            | 78                             | Uygun                      |
| GMS1107   | Mutfak Hesaplamaları                 | 3            | 76                             | Uygun                      |
| GMS1108   | Gastronomi Tarihi                    | 3            | 79                             | Uygun                      |
| GMS 1109  | Gıda Hijyeni ve Güvenliği            | 3            | 74                             | Uygun                      |
| GMS1110   | Genel Turizm                         | 3            | 90                             | Uygun                      |
| YBD1110   | İngilizce I                          | 4            | 116                            | Uygun                      |
| TDI1101   | Türk Dili I                          | 2            | 60                             | Uygun                      |
| YDI1101   | Yabancı Dil İngilizce I              | 2            | 60                             | Uygun                      |
| UYU1101   | Üniversite Yaşamına Uyum             | 2            | 58                             | Uygun                      |
| GMS2101   | Pazarlama                            | 4            | 120                            | Uygun                      |
| GMS2102   | Mutfak Uygulamaları I                | 6            | 157                            | Kısmen Uygun               |



|                |                                      |   |     |              |
|----------------|--------------------------------------|---|-----|--------------|
| <b>GMS2103</b> | Gıda Hijyeni ve Güvenliği            | 4 | 120 | Uygun        |
| <b>GMS2104</b> | Mutfaklarda Çevre ve Atık Yönetimi   | 4 | 112 | Uygun        |
| <b>YBD2112</b> | Mesleki Yabancı Dil İngilizce        | 3 | 82  | Uygun        |
| <b>GMS2105</b> | Ekmek Çeşitleri ve Üretim Teknikleri | 3 | 90  | Uygun        |
| <b>GMS2107</b> | Vejetaryen Mutfak                    | 3 | 90  | Uygun        |
| <b>GMS2106</b> | Alkollü-Alkolsüz İçecekler           | 3 | 90  | Uygun        |
| <b>GMS3101</b> | Dünya Mutfakları I                   | 3 | 90  | Uygun        |
| <b>GMS3102</b> | Mutfak Uygulamaları III              | 6 | 164 | Kısmen Uygun |
| <b>GMS3103</b> | Deniz Mahsulleri                     | 3 | 94  | Uygun        |
| <b>GMS3104</b> | Füzyon Mutfak                        | 3 | 88  | Uygun        |
| <b>YBD3110</b> | Mesleki Yabancı Dil İngilizce        | 3 | 82  | Uygun        |
| <b>GMS3105</b> | Çikolatalar                          | 3 | 90  | Uygun        |
| <b>GMS3106</b> | Geleneksel Zeytinyağlılar            | 3 | 90  | Uygun        |
| <b>GMS3108</b> | Fermente Ürünler                     | 3 | 90  | Uygun        |
| <b>USD0129</b> | Sosyal Sorumluluk Uygulamaları       | 3 | 90  | Uygun        |
| <b>GMS4101</b> | Bilgisayar                           | 3 | 90  | Uygun        |
| <b>GMS4120</b> | Bitirme Projesi Önerisi              | 3 | 90  | Uygun        |
| <b>GMS4102</b> | Soslar ve Üretim Teknikleri          | 4 | 110 | Uygun        |
| <b>GMS4104</b> | Sakatatlar ve Mutfaklarda Kullanımı  | 4 | 124 | Uygun        |
| <b>GMS4103</b> | Pastacılık ve Üretim Teknikleri      | 4 | 124 | Uygun        |
| <b>YBD4110</b> | Mesleki Yabancı Dil İngilizce        | 3 | 90  | Uygun        |
| <b>GMS4108</b> | Mutfak Otomasyon Sistemleri          | 3 | 90  | Uygun        |
| <b>GMS4109</b> | Osmanlı Saray Mutfağı                | 3 | 90  | Uygun        |



### 3. Genel Bulgular

- Derslere ait toplam ortalama iş yüklerinin, genel olarak AKTS kredileriyle uyumlu olduğu görülmektedir.
- Uygulama ağırlıklı bazı derslerde öğrenciler tarafından bildirilen iş yükünün, teorik derslere kıyasla daha yüksek olduğu belirlenmiştir.
- Bazı derslerde ise toplam iş yükünün, dersin AKTS kredisine göre kısmen düşük veya yüksek kaldığı görülmüştür.
- Ders dışı bireysel çalışma sürelerinin; dersin niteliğine (teorik/uygulamalı), ölçme-değerlendirme yöntemlerine ve haftalık etkinlik yoğunluğuna bağlı olarak farklılık gösterdiği anlaşılmıştır.

### 4. Bölüm Bazlı İyileştirme Çalışmaları ve Öneriler

- AKTS kredisi ile tam uyumlu olmayan veya kısmen uyumlu olduğu tespit edilen derslerin içerik, ölçme-değerlendirme ve haftalık etkinlik yapıları gözden geçirilecektir.
- Öğrenci iş yükünün dönem geneline daha dengeli dağıtılması amacıyla; ödev, kısa sınav, uygulama, sunum ve proje gibi etkinliklerin planlaması yeniden düzenlenecektir.
- Bireysel çalışma süresi bakımından yetersiz olduğu belirlenen derslerde, öğrencileri desteklemek amacıyla ek kaynaklar, örnek uygulamalar ve yönlendirici materyaller sunulacaktır.
- Uygulama ağırlıklı derslerde iş yükünü dengelemek amacıyla uygulama süreleri, grup çalışmaları ve ders dışı hazırlık süreçleri yeniden yapılandırılacaktır.
- AKTS uyum sürecinin etkin, sürdürülebilir ve izlenebilir olması amacıyla öğrenci geri bildirimlerine dayalı düzenli değerlendirme ve iyileştirme çalışmaları sürdürülecektir.